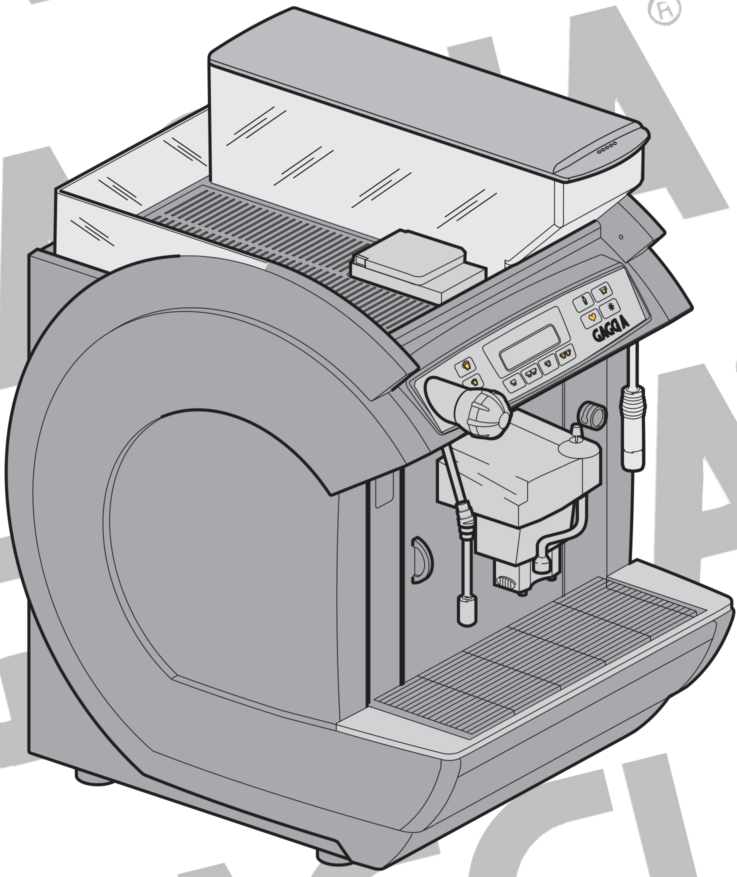
CONCETTO



GAGGIA®

ISTRUZIONI PER L'USO

OPERATING INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

INSTRUCCIONES DE USO

ATTENZIONE: Il presente manuale di istruzione è destinato esclusivamente a personale con adeguata specializzazione.
WARNING: This instruction manual is intended exclusively for specialized personnel.
ACHTUNG: Die Anleitungen in diesem Handbuch sind ausschließlich für Personal mit entsprechender Fachausbildung bestimmt.
ATTENTION: Ce manuel d'instructions est destiné uniquement au personnel spécialisé.
ATENCIÓN: Este manual de instrucciones está dirigido únicamente a personal adecuadamente especializado.

GAGGIA S.p.A.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68

Noi : **GAGGIA S.p.A.**

Strada provinciale per Abbiategrasso
20087 Robecco sul Naviglio (MI)

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto :

MACCHINA PER CAFFE' PROFESSIONALE AUTOMATICA

TIPO :CAP 002 / CAP002A / CAP002B

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali
  EN 60335-1 - 1994 + A11 / A12 / A13
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2^
  Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi
  EN 60335-2-15 - Ediz.1996
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2^
  Requisiti specifici per polverizzatori e macinacaffè
  EN 60335-2-33 - Aprile 1990
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014 - Ediz. 1993
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 3^ Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 - Ediz. 1995
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 3^ Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 Ediz. 1995
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari.
  Norma per famiglia di prodotti EN 55104 - Ediz. 1995
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 4^ Tecniche di prova e misura - Sezione 2 : Prova di immunità alle scariche elettrostatiche.
  Pubblicazione di base EMC - EN61000-4-2 Ediz.1995
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 4^ Tecniche di prova e misura - Sezione 4 : Prova di immunità ai transitori veloci/burst.
  Pubblicazione di base EMC - EN61000-4-4 Ediz.1995
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 4^ Tecniche di prova e misura - Sezione 5 : Prova di immunità a tensioni/correnti impulsive.
  EN61000-4-5 Ediz.1995
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 4^ Tecniche di prova e misura - Sezione 6 : Immunità ai disturbi condotti, indotti da campi a radiofrequenza. EN61000-4-6 Ediz.1996
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 4^ Tecniche di prova e misura - Sezione 11:Prove di immunità a cadute di tensione, microinterruzioni e variazioni di tensione. EN61000-4-11 Ediz.1994

secondo le disposizioni delle direttive :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Robecco sul Naviglio

Gaggia s.p.a.
Responsabile Uff. Tecnico
Riccardo Paganini

GAGGIA S.p.A.

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 73/23, EC 89/336,
EC 92/31, EC 93/68

We : **GAGGIA S.p.A.**
Strada provinciale per Abbiategrasso
20087 Robecco sul Naviglio (MI)

declare under our responsibility that the product :

AUTOMATIC PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

TIPO: CAP002 / CAP002A / CAP002B

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
  EN 60335-1 - 1994 + A11 / A12 / A13
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^
  Particular requirements for appliances for heating liquids
  EN 60335-2-15 - Edit.1996
- Safety of household and electrical appliances - Part. 2^
  Particular requirements for coffee mills and coffee grinders
  EN 60335-2-33 - April 1990
- Limits and methods of measurements of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus - EN 55014 - Edit. 1993
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A per phase) - EN 61000-3-2 - Edit. 1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage fluttuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A.
  EN 61000-3-3 Edit. 1995
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus.
  Product family standard EN 55104 - Edit. 1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 2 : Elelctrostatic discharge immunity test
  Basic EMC publication - EN 61000-4-2 Edit.1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 4 : Elelctrical fast transient/burst immunity test
  Basic EMC publication - EN 61000-4-4 Edit.1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 5 : Surge immunity test.
  EN 61000-4-5 Edit.1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 6 : Immunity to conduced disturbance, inducted by radio-frequency fields. EN 61000-4-6 Edit.1996
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 11 : Voltage dips, short interruptions and voltage variations immunity tests. EN 61000-4-11 Edit.1994

following the provisions of the Directives :
EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.

Robecco sul Naviglio

Gaggia s.p.a.
Responsabile Uff. Tecnico
Riccardo Paganini

PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante della macchina e dovrà quindi essere conservato in luogo noto, facilmente accessibile, in buone condizioni, per tutta la vita operativa della macchina (compresi gli eventuali passaggi di proprietà). Il suo fine, è la trasmissione delle informazioni necessarie all'uso competente e sicuro della macchina stessa.

- In caso di smarrimento o deterioramento della presente pubblicazione, richiederne una copia ad un Centro di Assistenza Autorizzato, specificando il modello e l'anno di costruzione.

- I Centri di Assistenza Autorizzati, sono inoltre disponibili per ogni chiarimento tecnico, informazioni sul funzionamento, assistenza tecnica e fornitura di parti di ricambio.

- Gli argomenti trattati, sono destinati, in via esclusiva, all'utilizzo della macchina in condizioni di sicurezza per le persone, la macchina e l'ambiente, interpretando un'elementare diagnostica dei guasti e delle condizioni di funzionamento anomalo, compiendo semplici operazioni di verifica e manutenzione, nel massimo rispetto delle prescrizioni oggetto delle pagine a seguire e delle Norme di Sicurezza e Salute vigenti.

- Prima di ogni intervento leggere con la massima attenzione ed accertarsi di avere ben compreso il contenuto della presente pubblicazione.

- L'impiego della macchina da più utilizzatori (singolarmente), prevede l'assoluta necessità di prendere attentamente in esame il manuale istruzioni, da parte di ognuno di essi.

- Il Costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie ai modelli in oggetto, senza l'obbligo di fornire alcun preavviso.

- Per esigenze particolari rivolgersi al Distributore o all'Importatore (se presente) della propria Nazione oppure al Costruttore.

-

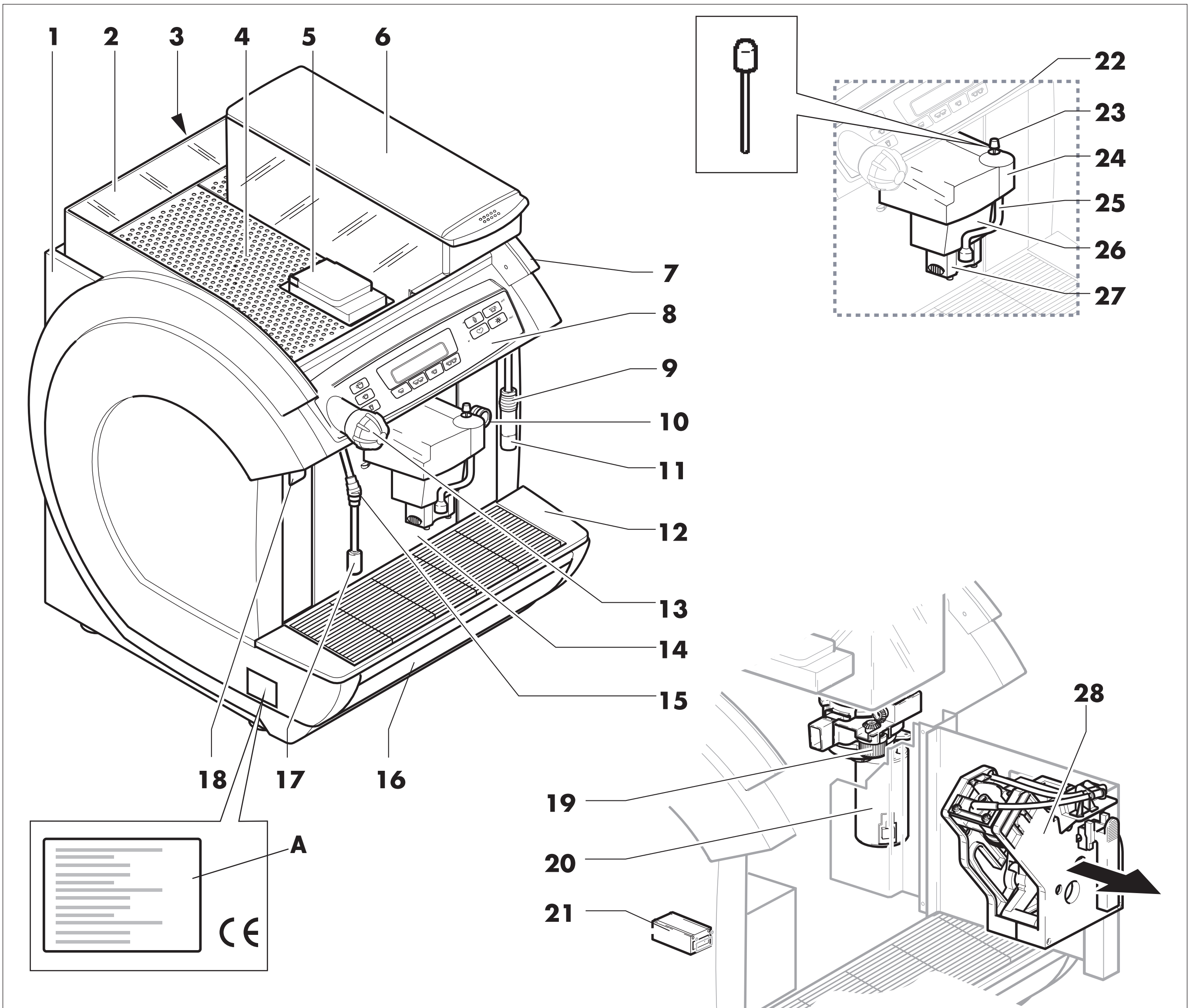
GAGGIA®

Via C. Gomes, 16
ROBECCO SUL NAVIGLIO (MILANO) - ITALY
Tel. 02/9471654 - Fax 02/9470888
www.gaggia.it

INDICE

1 - COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA

NOTA - *Quando non espressamente indicati nel testo, i numeri di posizione di parti della macchina, sono riferiti a questa figura.*



F. 1

A Targa CE
1 Pannello sinistro
2 Vetrinetta
3 Pannello posteriore
4 Piano scaldatazze
5 Sportello caffè premacinato
6 Contenitore caffè in grani
7 Pannello destro
8 Pannello comandi
9 Protezione in gomma
10 Pinza blocca tubo (allestimento CAPPUCCINO)
11 Tubo erogatore acqua calda (escluso allestimento COFFEE)
12 Vasca raccogligocce
13 Rubinetto erogazione vapore (escluso allestimento COFFEE)
Senso orario: getto vapore aperto
Senso antiorario: getto vapore chiuso
14 Sportello
15 Protezione in gomma
16 Cassetto raccoglifondi
17 Tubo erogatore vapore (escluso allestimento COFFEE)
18 Interruttore generale
"I" - Funzioni elettriche abilitate - Macchina attivata - Lampada spia, luminosa.
"O" - Funzioni elettriche disabilitate - Macchina spenta - Spia del tasto "I", spenta.
19 Pomello di regolazione macinatura
20 Gruppo macinacaffè
21 Contaimpulsi meccanico
Visualizza il numero di erogazioni che la macchina ha effettuato.
22 Gruppo erogatore caffè
23 Spillo di regolazione crema latte (allestimento CAPPUCCINO)
Escursione in altezza regolabile manualmente
24 Copertura per gruppo erogatore
25 Tubo erogatore latte (allestimento CAPPUCCINO)
26 Erogatore mobile
27 Erogatore telescopico
28 Gruppo caffè

2 - NOTE DI CONSULTAZIONE

2.1 Abbreviazioni

F. = Figura
P. = Pagina
Pr. = Paragrafo
T. = Tabella

2.2 Simbologia di redazione

ATTENZIONE! Prestare la massima attenzione al significato dei simboli: la loro funzione è quella di non dover ripetere concetti tecnici o avvertenze di sicurezza, quindi sono da considerare dei veri e propri "promemoria". Consultare quindi, l'elenco dei simboli ogni volta che sorgeranno dubbi sul loro significato.

	ATTENZIONE! - Informazioni riguardanti la sicurezza dell'utilizzatore e l'integrità della macchina.
	ATTENZIONE! - Interventi potenzialmente pericolosi per il manutentore tecnico.
	IMPORTANTE! - Richiama l'attenzione su argomento di particolare importanza.
	Macchina spenta - Operazioni da effettuare con alimentazione di energia elettrica sezionata.
	Utilizzatore - Interventi di competenza dell'utilizzatore della macchina.
	Manutentore tecnico - Operazioni di esclusiva competenza di personale preposto alla manutenzione straordinaria ed alle riparazioni.

T. 1

3 - UTILIZZATORE

- Persona adulta per la quale sono di esclusiva competenza le seguenti operazioni:

  - Conduzione, presidio e spegnimento della macchina.
  - Rifornimento di caffè in grani.
  - Regolazione dei parametri di erogazione.
  - Svuotamento vasche di raccolta, fondi e liquidi.
  - Pulizia esterna della macchina.

È vietato l'uso della macchina a bambini, adolescenti e persone non autosufficienti.

4 - MANUTENTORE TECNICO

- Persona preposta alle seguenti operazioni:

  - Installazione, messa in funzione, regolazione e messa a punto della macchina.
  - Manutenzione straordinaria, riparazioni e sostituzioni di parti di ricambio.

5 - DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA

- Le macchine oggetto del presente manuale, sono state progettate, realizzate e protette per l'erogazione automatica (programmabile) di bevande:

  - a base di caffè in grani macinato all'istante;
  - a base di caffè premacinato;
  - a base di latte e caffè in grani macinato all'istante (allestimento CAPPUCCINO).
  - acqua calda e vapore acqueo (escluso allestimento COFFEE) per la preparazione ed il riscaldamento di bevande.
  - latte caldo (allestimento CAPPUCCINO).

Ogni altro utilizzo delle macchine, non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio delle macchine stesse. L'uso improprio, determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

6 - AVVERTENZE E CAUTELE

- Per la manutenzione ordinaria, non utilizzare assolutamente, detergenti, diluenti, solventi, ecc...
- La pulizia è limitata alle parti non sotto tensione elettrica e va effettuata con prodotti neutri e biodegradabili e sempre con l'interruttore generale o l'interruttore onnipolare, in posizione "0" (OFF), oppure dopo avere estratto la spina dalla presa di corrente.
- La manutenzione ordinaria va eseguita da personale competente o quantomeno, opportunamente avvertito ed istruito e dotato dei requisiti psico/fisici necessari, nel pieno rispetto delle istruzioni di seguito riportate ed in conformità alle Norme di Sicurezza, Salute, vigenti.
- È tassativamente vietato collocare e/o abbandonare sulla macchina, utensili e quant'altro di potenzialmente lesivo per la sicurezza delle persone e l'integrità della macchina.
- Modifiche e manomissioni (anche lievi) nonché l'impiego di parti di ricambio non originali, esimono il Costruttore dalla responsabilità per danni di ogni natura e fanno decadere ogni diritto di garanzia.
- Utilizzare esclusivamente acqua potabile.
- Il latte da utilizzare per il CAPPUCCINATORE deve essere mantenuto e riposto in un apparecchio refrigerante ad una temperatura che non superi i 4° C, e non deve essere lasciato inutilizzato, fuori del frigorifero, per un periodo superiore a 30 minuti.
- Quando il CAPPUCCINATORE rimane inutilizzato per un periodo superiore ad 1 ora, occorre eseguire un ciclo di pulizia delle tubazioni, prima del suo riutilizzo.

  Per eseguire un ciclo di pulizia delle tubazioni, occorre:

  - immergere il tubo di aspirazione latte in un contenitore con acqua;
  - premere il tasto ;
  - attendere la fine dell'erogazione dell'acqua.

N.B.: L'acqua non deve essere calda.

7 - PRECAUZIONI GENERALI

- Prima di operare con l'unità, accertarsi sempre ed in via preventiva di non nutrire dubbi sul contenuto del presente manuale. Il mancato rispetto delle norme in esso contenute, esime il Costruttore da responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
- Conservare questa edizione per futuri riferimenti.
- Verificare preventivamente (in caso di nuova installazione), il rispetto delle norme minimali di sicurezza, piazzamento ed operatività della macchina, rilevando condizioni ambientali (temperatura, umidità, illuminazione) e l'idoneità degli spazi operativi.
- L'eventuale danneggiamento del cavo di alimentazione elettrica, prevede l'intervento dell'Assistenza Tecnica Autorizzata o del manutentore tecnico.
- Non utilizzare la macchina all'esterno.
- Nei casi di malfunzionamento, richiedere sempre l'intervento del manutentore tecnico.
- E' vietato utilizzare getti d'acqua per la pulizia.

8 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

8.1 Dati d'identificazione

Nella targa (**A**) sono riportati i seguenti dati d'identificazione della macchina:

- Costruttore e marcatura CE
- modello
- N° di matricola
- anno di fabbricazione
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero fasi della linea elettrica (PH)
- pressione ammessa nella rete idrica (MPa)

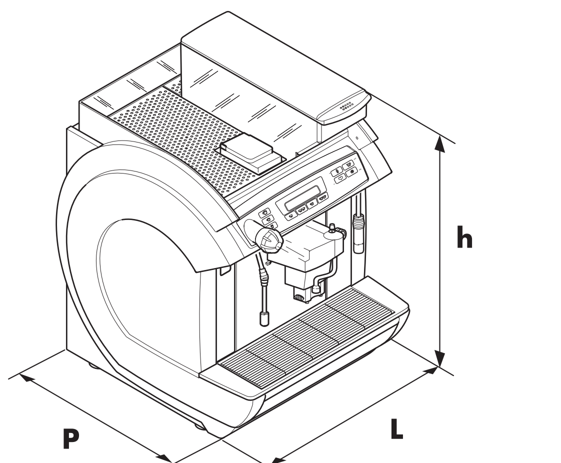
NOTA - *Nelle eventuali richieste ai **Centri Assistenza Auorizzati**, indicare modello e numero di matricola.*

8.2 Caratteristiche tecniche

Tensione di alimentazione 230V/400V 2N
Livello di pressione sonora ponderata A: .... inferiore a 70 dB
Lunghezza cavo alimentazione .... mm 1.500
Potenza installata
Mod. LUXE .... W 3.250
Mod. COFFEE .... W 1.400
Mod. CAPPUCCINO .... W 3.250
Pressione idrica .... MPa 0,1÷0,8 (1÷8 bar)
Peso .... kg 60
Capacità contenitore caffè. .... Kg 2

NOTA - *Le macchine sono programmabili per i dosaggi di ogni tipo di erogazione. La maggior parte dei componenti elettrici, è alimentata a 24 Vdc.*

8.3 Dimensioni d'ingombro



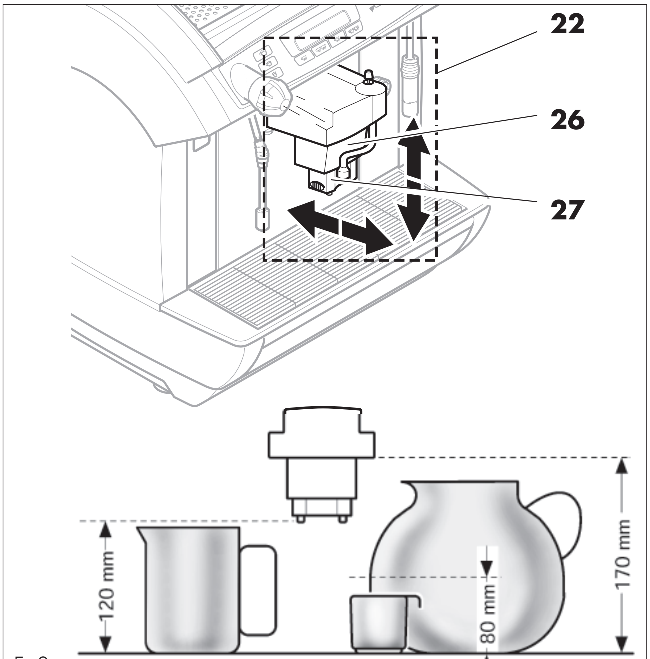
L	P	h
470	550	675

F. 2

8.4 Gruppo erogatore caffè (F. 2)

La posizione di questo gruppo (**22**) può essere modificata in funzione dell'altezza del recipiente utilizzato.
E' infatti possibile posizionare verso l'esterno l'erogatore mobile (**26**) ed in alto o in basso l'erogatore telescopico (**27**).
Si possono così ottenere diverse altezze di erogazione.

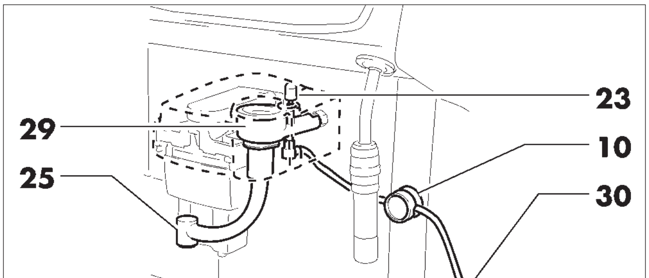
NOTA - *Se si utilizza soltanto un recipiente di altezza superiore a **90 mm** è possibile spostare verso il basso l'erogatore (**26**).*



F. 3

8.5 Gruppo Cappuccinatore (F. 4)

Il gruppo cappuccinatore, è composto da:
- tubo di aspirazione latte (30);
- pinza blocca tubo (10);
- corpo cappuccinatore (29);
- spillo che regola la qualità di crema (23);
- tubo erogatore regolabile (25).



F. 4

9 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA

NOTA - *Le macchine oggetto della presente pubblicazione, sono realizzate in conformità alle specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protette in tutte le parti potenzialmente pericolose.*

- Eventuali sovrapressioni nell'impianto idrico preposto alla produzione di vapore e di acqua calda, vengono intercettate da n° 3 valvole di sicurezza.
- Un termostato impedisce surriscaldamenti delle caldaie.
- La posizione della vasca antistillicidio (12), del cassetto raccoglifondi (16) e dello sportello (14), è controllata da n° 3 microinterruttori che determinano l'arresto del funzionamento della macchina se uno dei componenti non è posizionato correttamente; (sul display apparirà l'indicazione del componente fuori posto).
- Un contaimpulsi elettronico ed uno meccanico, memorizzano il numero di erogazioni prodotte e consentono la programmazione della manutenzione ordinaria.

9.1 Tubi di erogazione vapore ed acqua calda (escluso allestimento COFFEE) (F. 1)

I tubi erogatori di vapore (**17**) ed acqua calda (**11**) sono dotati di apposite protezioni in gomma (**9** e **15**) per afferrarli ed orientarli anche se surriscaldati.

9.2 Rischi residui ⚠

- Le caratteristiche costruttive delle macchine, oggetto della presente pubblicazione, non consentono di proteggere l'utilizzatore dal getto diretto di vapore o acqua calda (escluso allestimento COFFEE).

- Pericolo di ustioni - Nell'erogazione di acqua calda e di vapore, non dirigere i getti verso terzi o verso se stessi. Impugnare il tubo, esclusivamente sulle rispettive protezioni antiustioni (9 - 15).

❗ *Non utilizzare contenitori che non siano realizzati in materiale "per alimenti".*

10 - INSTALLAZIONE

10.1 Note sull'ubicazione

- La macchina va installata in locale asciutto e riparato, con temperatura ambientale: 10° C - 40° C
  e umidità massima: 90%.

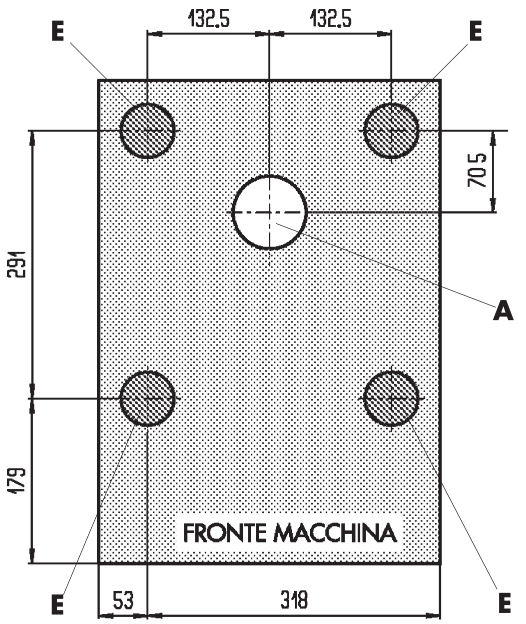
10.2 Piazzamento e collegamento idrico

***NOTA -** Verificare che il piano preposto all'installazione della macchina, sia di dimensioni e robustezza adeguate a sostenere in sicurezza, la macchina stessa.*

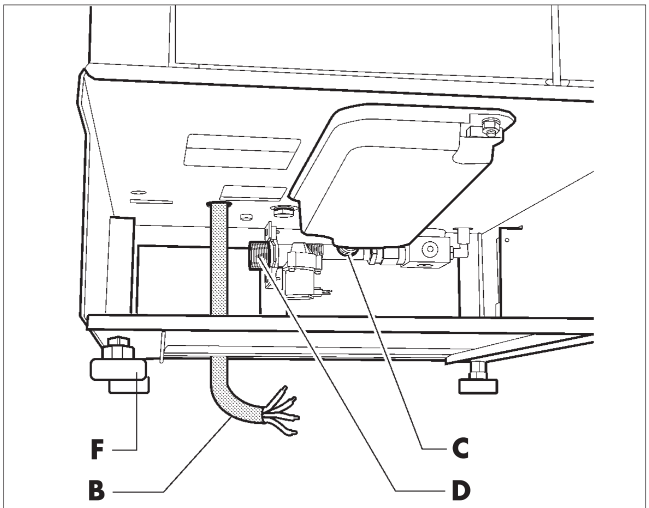
- Praticare sul piano il foro (**A** - F. 5).
- Appoggiare la macchina sul piano ed inserire il cavo di alimentazione elettrica (**B** - F. 5) nel foro (**A**).
- Collegare un tubo di scarico, al raccordo (**C** - F. 6) e fissarlo con fascetta a cremagliera.
- Collegare (esclusivamente con tubo e raccordi realizzati in materiale "per alimenti") la macchina alla rete di distribuzione acqua potabile, tramite il raccordo (**D** - F. 6).

Si consiglia alimentare la macchina con acqua trattata con un dispositivo di decalcificazione, soprattutto in caso di acqua ad alto contenuto di sali di calcio e magnesio (acqua dura).

- Posizionare in modo definitivo, la macchina sul piano di appoggio (i cerchi **E** - F. 5, indicano la posizione ottimale dei piedi regolabili).
- Livellare la macchina, agendo sui piedi regolabili (**F** - F. 6).



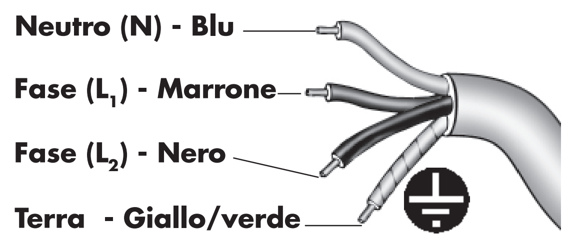
F. 5



F. 6

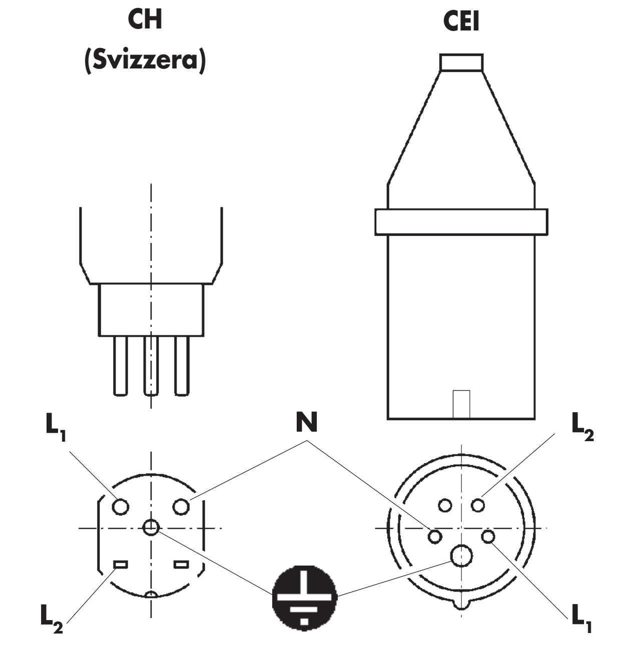
10.3 Collegamento elettrico

***NOTA -** Per impianti con corrente bifase 400 V, utilizzare le fasi in modo da fornire alla macchina 230 V in corrente monofase (F. 7). Per il collegamento monofase 230 V, richiedere l'apposito kit per l'installazione (cod. % 1034.R09).*



F. 7 Cavo di alimentazione tipo H07RNF sezione 4x2,5 mm²

Collegamento della spina a linea elettrica bifase 400 V2N~



F. 8

*In funzione delle norme vigenti nel Paese di utilizzo della macchina, il cavo di collegamento alla linea elettrica, deve essere predisposto o con un interruttore onnipolare (con apertura minima dei contatti di **3 mm**), (o con una spina conforme alle norme stesse).*

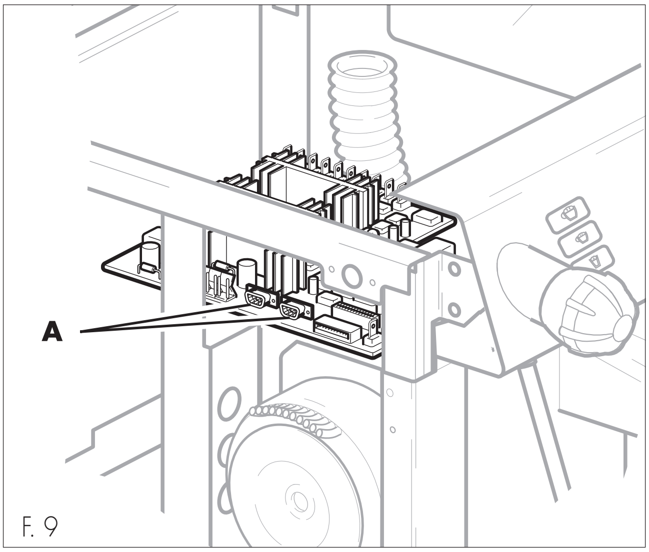
- *L'interruttore onnipolare deve essere adeguato all'assorbimento della macchina ed in grado di intercettare tutte le polarità della tensione.*
- *Verificare che i cavi elettrici dell'impianto siano proporzionati all'assorbimento della macchina.*

Il punto di collegamento (presa elettrica o interruttore onnipolare) deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, per sconnettere la macchina dalla linea elettrica, in caso di necessità.

- Collegare il cavo (B - F. 6) alla linea di alimentazione elettrica.

10.4 Collegamento porta seriale

Tramite la porta seriale è possibile collegare la macchina alle apparecchiature dei CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI per verifiche ed operazioni di programmazione (**A** - F. 9).



F. 9

11 - PRIMA ACCENSIONE DELLA MACCHINA

- Riempire il contenitore (**6**) con la miscela di caffè in grani, prescelta.

Verificare che il caffè non contenga corpi estranei potenzialmente dannosi per le macine.

- Verificare che i componenti asportabili (**12** e **16**) siano presenti e che lo sportello (**14**) sia chiuso.
  In caso contrario, all'accensione della macchina, sul display apparirà l'indicazione del componente fuori posto.
- Ruotare l'interruttore onnipolare su "**I**".
- Accendere la macchina tramite l'interruttore (**18**); sul display appare: **"IN RISCALDAMENTO ATTENDERE"**.
- Quando sul display apparirà: **"PRONTO PER L'USO"**, occorre:
  - Posizionare l'erogatore (**26** e **27**) in modo da ottenere l'altezza adeguata ai recipienti utilizzati (Pr. 8.4).
  - Posizionare uno o due recipienti sotto l'erogatore.
- Premere il pulsante corrispondente al tipo di bevanda prescelta.

Nonostante tutti i pulsanti siano programmati già all'origine, su valori standard, occorre controllare che la bevanda ottenuta corrisponda alle caratteristiche desiderate. Diversamente bisogna procedere alla programmazione dei pulsanti erogazione (Pr. 12.6)

12 - USO DELLA MACCHINA

Prima di utilizzare la macchina è necessario aver letto attentamente la presente pubblicazione ed aver acquisito una buona conoscenza generale della macchina stessa.

*Dopo un periodo di inattività della macchina è consigliabile rileggere, prima di riutilizzarla, il paragrafo precedente **"Prima accensione della macchina"**.*

12.1 Stati della macchina

In relazione all'alimentazione elettrica la macchina può risultare come segue:

Spenta ed isolata elettricamente

- Interruttore generale (**18**) e interruttore onnipolare in posizione "**O**" (o spina disinserita).
- E' attiva esclusivamente la memoria di mantenimento dei dati programmati.

Accesa

- Interruttore generale (**18**) e interruttore onnipolare in posizione "**I**" (o spina inserita).
- Sono attive tutte le funzioni ed il display (**8a**) è acceso.

In standby (macchina spenta ma non isolata elettricamente)

- Interruttore generale (**18**) in posizione "**I**".
- Sono attive le funzioni **"ACCENSIONE AUTOM."**, **"ANTICONGELAMENTO"**, se selezionate, e **"OROLOGIO"**, nonché il display e la memoria di mantenimento dei dati programmati.
- La retroilluminazione del display è spenta.

12.2 Accensione manuale

Questo tipo di avvio è necessario quando la macchina si trova nello stato di "spenta ed isolata elettricamente" (Pr. 12.1). Occorre procedere come descritto nel Pr. 11 escludendo, eventualmente, il controllo della bevanda erogata.

12.3 Accensione automatica programmata

E' possibile quando la macchina è in **"STANDBY"** ed è attiva la funzione **"ACCENSIONE AUTOM."**.
L'accensione della macchina avviene all'orario programmato.

12.4 Accensione temporanea da standby

Avvio manuale con la macchina in **"STANDBY"**.

Si ottiene mantenendo premuto per 3 secondi il pulsante ✷.

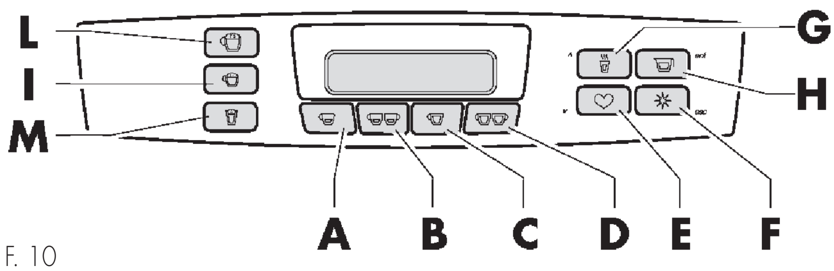
La macchina ritornerà automaticamente in **"STANDBY"** dopo 60 minuti dall'ultima operazione.

12.5 Pannello comandi

I tasti erogazione, vanno premuti per meno di 1 secondo.



Accende temporaneamente la macchina (in **"STANDBY"**) e conferma la selezione dei tasti (H - G).



F. 10

CAFFÈ	Erogazioni ottenute con caffè macinato all'istante
1 basso A **2 bassi** B **1 alto** C **2 alti** D	• Le definizioni: "Caffè basso" - "Caffè alto", indicano i due diversi livelli di erogazione. • Alla consegna, le macchine sono programmate su valori standard.
CAFFÈ PREMACINATO	Erogazione ottenuta utilizzando dosi di caffè premacinato
basso E + A **alto** E + C	• Queste erogazioni, sono programmabili soltanto per dose singola di caffè premacinato ed introdotte all'istante.
CAFFÈ LIGHT	Erogazione ottenuta utilizzando dosi di caffè premacinato con l'aggiunta di caffè macinato all'istante
basso E + E + A **alto** E + E + C	• Dopo aver premuto il tasto (una volta per "Premacinato" due volte per "Caffè light"), introdurre una dose di caffè, attraverso lo sportello (5). • Per il caffè light, verrà aggiunta automaticamente una piccola quantità di caffè macinato.
CAFFÈ IN CARAFFA	Erogazione ottenuta automaticamente con più erogazioni di caffè
H **1-8** + F	• Si possono programmare fino a 8 erogazioni nello stesso recipiente, (max Lt 2,5). Per fare ciò premere più volte il tasto (H). Il display visualizza il numero di dosi programmate. Dopo l'erogazione di Lt. 2,5, attendere 2 minuti prima di richiedere una nuova erogazione.
CAFFÈ MACCHIATO	Erogazione ottenuta con caffè macinato più una piccola dose di latte
(*) I **(***)**	• Bevanda composta da caffè macinato all'istante, alla quale viene aggiunta una piccola dose di latte caldo.
CAPPUCCINO	Erogazione ottenuta con latte caldo più una dose di caffè macinato
(*) L **(**) - (***)**	• Bevanda composta da caffè macinato all'istante e latte caldo.
LATTE CALDO	Erogazione ottenuta utilizzando latte
(*) M **(**) - (***)**	
ACQUA CALDA (escluso allestimento COFFEE)	Erogazione ottenuta utilizzando acqua
G **1-8** + F	• Si possono programmare fino a 8 erogazioni nello stesso recipiente, (max Lt 1). Per fare ciò premere più volte il tasto (G). Il display visualizza il numero di dosi programmate.

VAPORE

(Escluso allestimento COFFEE)

- Immergere il tubo (17) nella bevanda da riscaldare.
- Ruotare in senso antiorario il rubinetto (13). Raggiunta la temperatura desiderata, richiudere il rubinetto (in senso orario).

Dopo ogni utilizzo, ripulire con panno/spugna (umido e pulito) il tubo del vapore, dai residui della bevanda riscaldata precedentemente.

(*) Preventivamente ad ogni erogazione, inserire il tubo di aspirazione (30 - F. 4) all'interno del contenitore del latte.

(*) (*) Regolare la quantità di crema, tramite lo spillo (23 - F. 4) (Pr. 12.8).

12.6 Programmazione tasti erogazione

Le quantità di bevande associate ai rispettivi tasti possono essere programmate direttamente dalla tastiera.
Per programmare e riprogrammare i tasti seguire le seguenti istruzioni:

- Accendere la macchina e predisporla all'uso
- Posizionare il recipiente sotto l'erogazione specifico.
- Premere e mantenere premuto il tasto. Sul display appare **"PROGRAMMAZIONE"**.
- Rilasciare il tasto, per memorizzare la dose erogata.

(***) N.B.: I tasti , e possono essere preimpostati per erogare bevande composte da latte e caffè in ogni possibile combinazione. Per attivare impostazioni diverse da quelle di default occorre rivolgersi ad un centro d'assistenza autorizzato.

Riportiamo di seguito lo schema di programmazione dei tasti.

CAFFÈ

1 caffè basso



per effettuare la programmazione degli altri caffè procedere come sopra, utilizzando i seguenti tasti:

2 caffè bassi , **1 caffè alto** e **2 caffè alti**

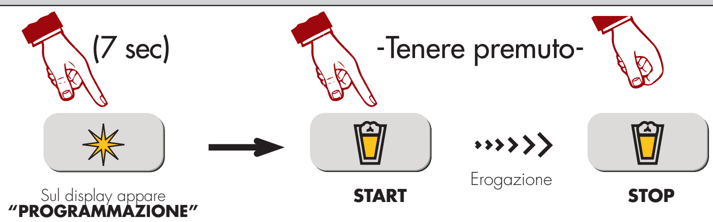
CAFFÈ MACCHIATO



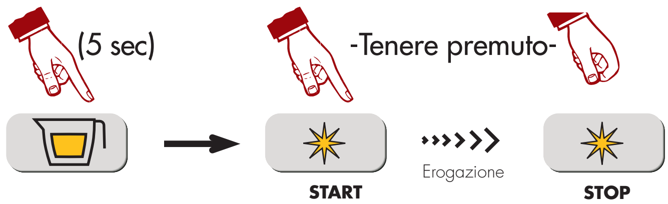
CAPPUCCINO



LATTE CALDO



CAFFÈ IN CARAFFA



ACQUA CALDA



NOTA - *Questa programmazione, è ottenibile soltanto se la funzione "PROGRAMM. ACQUA CALDA" è in modalità: "ATTIVATA" (Pr. 12.7.1).*

12.7 Funzioni programmabili del menu

NOTA - *La macchina consente alcune regolazioni ed impostazioni tramite la programmazione del menu, che adeguano il prodotto erogato alle esigenze dell'Utilizzatore*

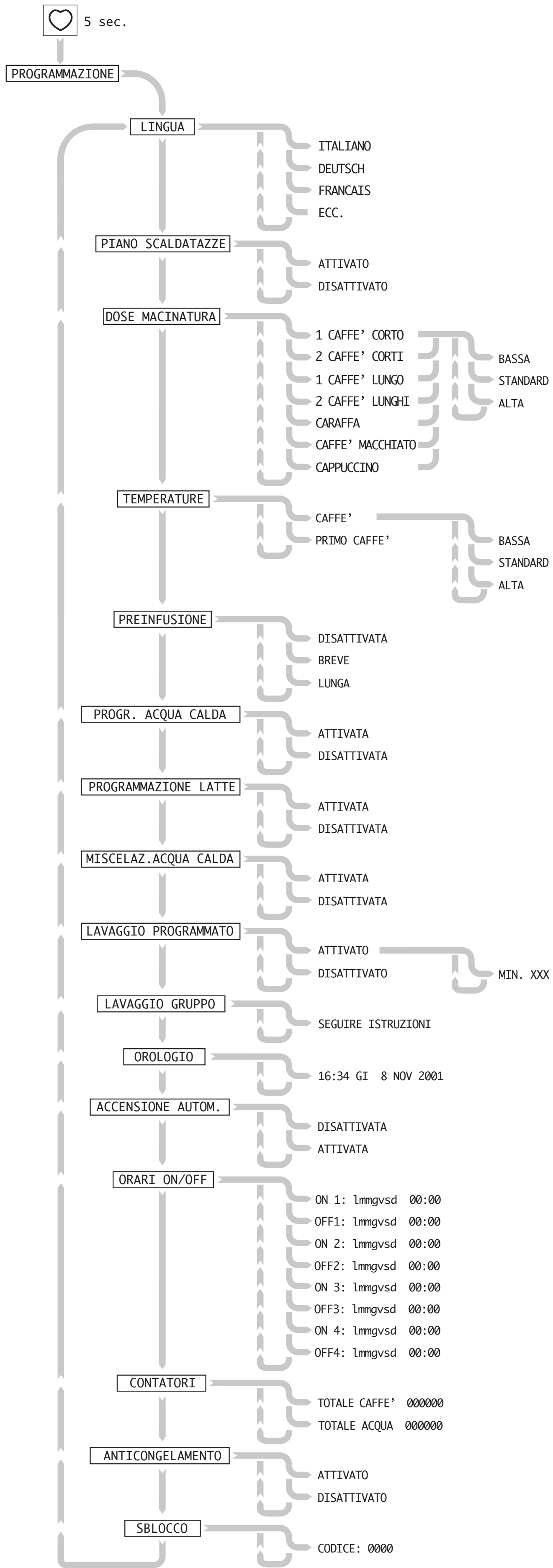
Durante la programmazione i tasti che seguono, assumono una funzione diversa da quella che hanno normalmente durante l'uso della macchina

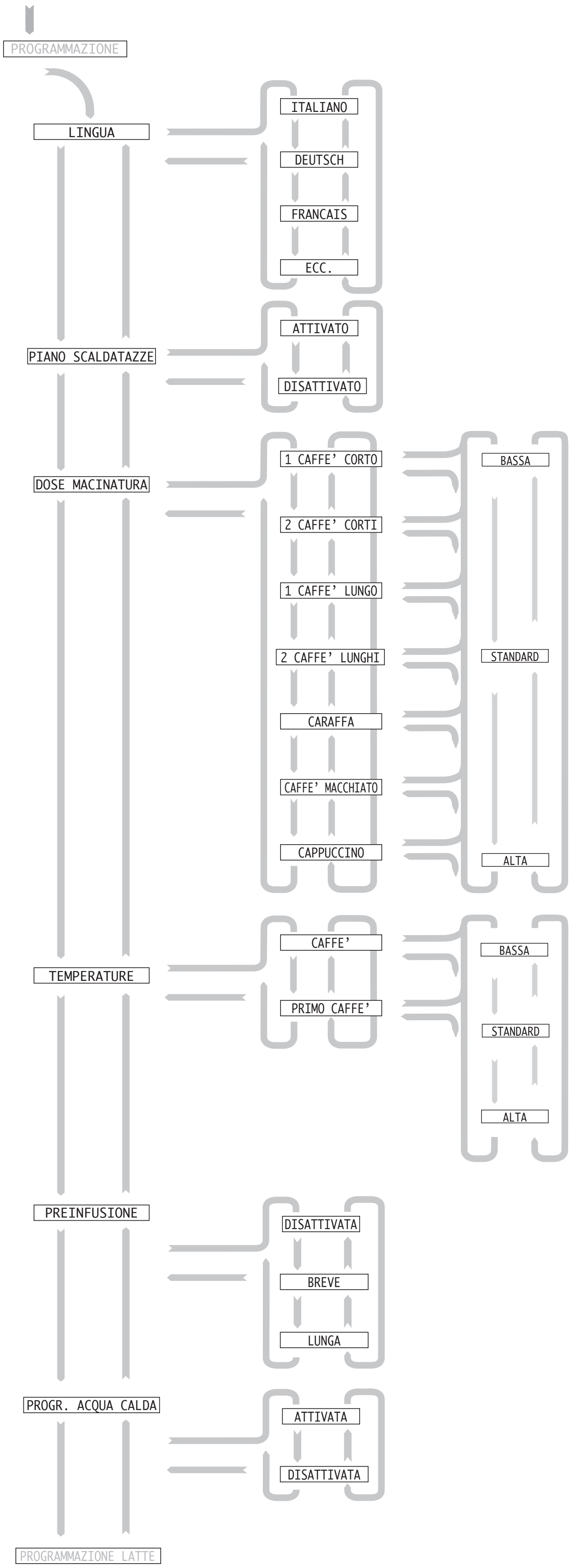
	(accesso alla programmazione)	entrare nel menu di programmazione mantenendolo premuto per 5 sec. (sul display apparirà: **"PROGRAMMAZIONE"**);
	(Enter)	passare da un livello del menu al successivo; preparare un dato alla modifica; confermare un dato o una funzione;
	(Escape)	annullare le modifiche non confermate; risalire al livello precedente del menu fino all'uscita dallo stesso.
	(Down)	passare alla voce successiva all'interno dello stesso livello di programmazione; incrementare il valore di un dato da modificare.
	(Up)	passare alla voce precedente all'interno dello stesso livello di programmazione; ridurre il valore del dato da modificare.

Alcune funzioni prevedono la programmazione anche di uno o più dati (già programmati su valori standard).

Per intervenire sui valori dei dati da riprogrammare occorre:

- **Selezionare la funzione.**
- **Confermare la funzione con il tasto (Enter).**
- **Il cursore lampeggiante si posiziona sotto al valore da modificare.**
- **Azionare i tasti (Up) o (Down) per variarne il valore.**
- **Confermare il dato modificato con il tasto (Enter).**





lo sviluppo delle funzioni prosegue nella pagina seguente

12.7.1 Descrizione delle funzioni

LANGUAGE

- Azionando [tasto] dal menu **"LANGUAGE"** si può accedere alla selezione della stessa.

PIANO SCALDATAZZE

- Confermando **"ATTIVATO"**, si ottiene l'accensione del piano scaldatazze insieme all'accensione della macchina.
- Confermando **"DISATTIVATO"**, il piano scaldatazze rimane sempre spento.

DOSE MACINATURA

Per ogni erogazione è possibile modificare la quantità del caffè macinato utilizzato nell'erogazione e programmata in fase di installazione.

- Confermando **"BASSA"** o **"ALTA"**, la dose viene ridotta di 1 gr o incrementata di 1 gr.
- Confermando **"STANDARD"**, la dose utilizzata nell'erogazione è quella programmata dal Manutentore Tecnico.

TEMPERATURE

Per ogni erogazione di caffè, è possibile modificare la temperatura dell'acqua utilizzata nell'erogazione e programmata in fase di installazione.

- Confermando **"BASSA"** tale temperatura viene ridotta di 3°C.
- Confermando **"ALTA"** la temperatura aumenta di 3 °C.
- Confermando **"STANDARD"** la temperatura è quella programmata dal Manutentore Tecnico.

***NOTA -** La temperatura "primo caffè" viene utilizzata per la prima erogazione all'accensione della macchina.*

PREINFUSIONE

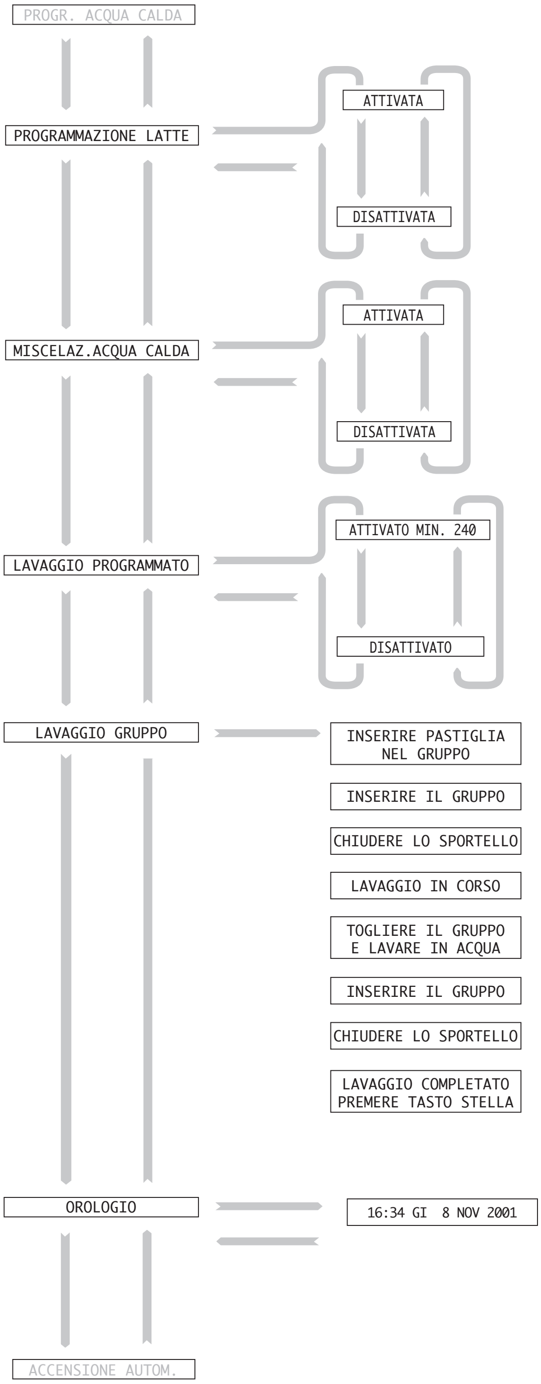
Questa funzione, consente di effettuare una breve pausa nella prima fase di erogazione. Questo può migliorare la qualità del caffè che ha modo, durante la pausa, di "infondersi" con la prima parte di acqua ricevuta. Confermando:

- **"DISATTIVATA"**, non viene eseguita alcuna preinfusione.
- **"BREVE"**, si ottiene la "preinfusione" programmata dal Manutentore Tecnico.
- **"LUNGA"**, si ottiene la "preinfusione" aumentata di 1 sec.

PROGR. ACQUA CALDA

Con questa funzione è possibile abilitare la programmazione della quantità d'acqua calda erogabile. Confermando:

- **"ATTIVATA"**, è possibile programmare il tasto [tasto], (Pr. 12.6).
- **"DISATTIVATA"**, il tasto [tasto] non accetta la programmazione della dose che dovrà essere gestita manualmente.



PROGRAMMAZIONE LATTE

È possibile abilitare la programmazione della quantità di latte erogabile. Confermando:

- **"ATTIVATA"**, programma il tasto (Pr. 12.6).
- **"DISATTIVATA"**, il tasto non accetta la programmazione della dose, che dovrà quindi essere gestita manualmente.

MISCELAZ. ACQUA CALDA

Durante l'erogazione dei vari tipi di bevande, la macchina aggiunge una certa quantità di acqua calda, in base alla programmazione effettuata. Confermando:

- **"ATTIVATA"**, la miscelazione viene effettuata
- **"DISATTIVATA"**, alla bevanda NON viene aggiunta acqua calda.

NOTA - *A funzione disattivata, i valori programmati restano invariati e riutilizzabili alla riattivazione.*

LAVAGGIO PROGRAMMATO

Funzione che consente l'erogazione di una minima quantità di acqua calda (circa 5 cc) per evitare la formazione di sedimenti nell'erogatore caffè; tale lavaggio viene effettuato automaticamente dopo il tempo programmato (20÷240 minuti) dall'ultima erogazione di caffè. Confermando:

- **"ATTIVATO"**, il cursore lampeggiante di modifica si posiziona sull'ultima cifra a destra, e il valore può essere modificato con passi di 10 min. per volta;
  confermare sempre le eventuali modifiche.
- **"DISATTIVATO"**, la macchina non esegue alcun lavaggio.

NOTA - *Durante il lavaggio, sul display appare: "LAVAGGIO PROGRAMMATO"; il lavaggio può anche avvenire manualmente tenendo premuto il tasto ✷ per 3 secondi.*

LAVAGGIO GRUPPO

Funzione che consente di eseguire il lavaggio del gruppo caffè (**28**) utilizzando le apposite pastiglie (per informazioni sulle pastiglie rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato).

Procedura:

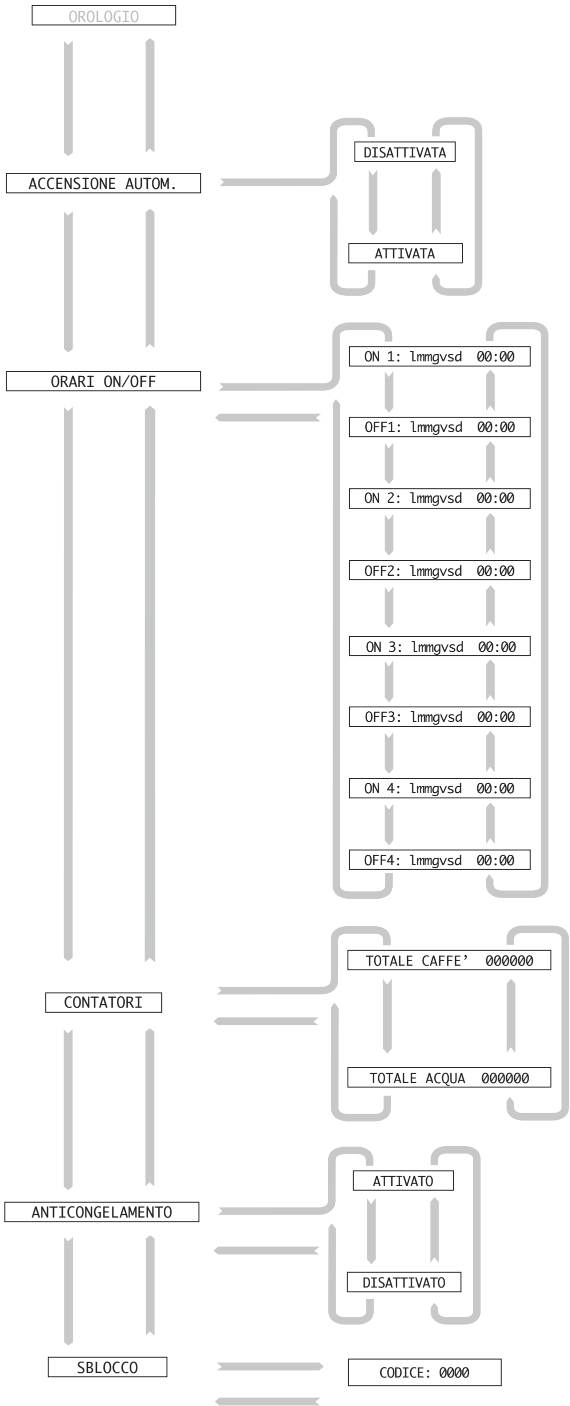
- Il processo inizia da: **"LAVAGGIO GRUPPO"**.
- Premere ; sul display: **"INSERIRE PASTIGLIA NEL GRUPPO"**.
- Rimuovere il gruppo caffè; sul display: **"INSERIRE IL GRUPPO"**;
- Inserire la pastiglia all'interno del gruppo caffè e reinserire il gruppo; sul display: **"CHIUDERE SPORTELLO"**.
- Chiudere lo sportello; sul display: **"LAVAGGIO IN CORSO"**.
  La macchina inizia il ciclo di lavaggio, al termine del quale sul display appare **"TOGLIERE IL GRUPPO E LAVARE IN ACQUA"**.
- Rimuovere il gruppo caffè; sul display: **"INSERIRE GRUPPO"**.
- Lavare il gruppo caffè in acqua corrente.
- Reinserire il gruppo caffè; sul display: **"CHIUDERE SPORTELLO"**
- Chiudere lo sportello; sul display: **"LAVAGGIO COMPLETATO PREMERE TASTO STELLA"** ;

Premere ✷ per uscire definitivamente dal menu e rendere pronta all'uso la macchina.

OROLOGIO

Funzione che consente di impostare l'orologio ed il datario della macchina.

- Confermando **"OROLOGIO"**, il cursore lampeggia e si posiziona sulle ore, che potranno essere modificate.
- Dopo aver confermato l'ora impostata, il cursore si porta al successivo dato modificabile (i minuti, poi il giorno, il mese ed infine l'anno).



ACCENSIONE AUTOM.

Funzione che consente di programmare l'accensione e lo spegnimento automatici della macchina, in due fasce orarie diverse, per ogni giorno della settimana. Confermando:

- **"ATTIVATA"**, la macchina si predispone a tale funzione.
- **"DISATTIVATA"**, la macchina si accende e si spegne solo manualmente tramite l'interruttore generale (**18**).
  Eventuali orari già programmati, di accensione e spegnimento automatici, rimangono comunque memorizzati.
- Per la programmazione delle fasce orarie e dei giorni vedere la funzione successiva **"ORARI ON/OFF"**.

NOTA - *L'accensione automatica della macchina è possibile solo con l'interruttore generale (**18**) in posizione "**I**".*

ORARI ON/OFF

Funzione che consente di programmare gli orari di accensione e spegnimento automatici della macchina nell'arco di tutta la settimana.

- Confermando **"ORARI ON/OFF"**, il cursore lampeggiante si posiziona sul giorno da modificare.
- Inserire il giorno nella programmazione, con il tasto (down), facendo diventare la lettera da minuscola a maiuscola.
- Disinserire il giorno nella programmazione, con il tasto (up), facendo diventare la lettera da maiuscola a minuscola.
- Confermare la modifica.

Per la modifica dell'orario seguire la stessa procedura utilizzata per l'impostazione dell'orologio.

Esempio: nello schema di sviluppo delle funzioni è rappresentata una programmazione della macchina che ne prevede l'accensione alle 08:00 e lo spegnimento alle 18:00 dal lunedì al venerdì, l'accensione alle 09:00 e lo spegnimento alle 12:30 di sabato, e la sosta completa la domenica.

CONTATORI

Sono due funzioni che rappresentano, l'una il totale dei cicli di erogazione di caffè, e l'altra il totale dei cicli di erogazione di acqua calda.
Nel caso in cui la dosatura automatica dell'acqua calda sia disabilitata (vedi funzione **"PROG. ACQUA CALDA"**), verrà conteggiato un ciclo per ogni azionamento dell'elettrovalvola.

NOTA - *Entrambe le funzioni sono solo di consultazione in quanto non sono azzerabili.*

ANTICONGELAMENTO

La funzione anticongelamento serve ad evitare che l'eventuale esposizione della macchina in **"STANDBY"** a basse temperature possa causare danni dovuti alla formazione di ghiaccio nelle caldaie. Tale funzione mantiene la temperatura delle caldaie ad un valore minimo che ne impedisce il congelamento.

- Confermando **"ATTIVATO"**, si abilita la funzione.
- Confermando **"DISATTIVATO"**, si disabilita.

NOTA - *La funzione è attivata solo se è attivata anche la funzione "ACCENSIONE AUTOM." e solo quando la macchina è in "STANDBY". Quando la funzione è attiva il display visualizza "ANTICONGELAMENTO".*

SBLOCCO

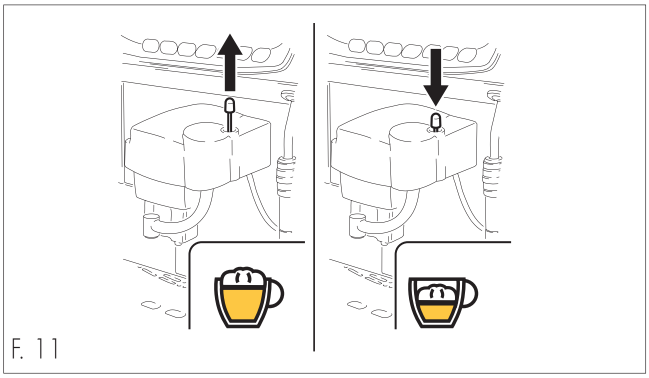
Funzione che consente di sbloccare temporaneamente la macchina quando ha raggiunto il numero di cicli programmati per la manutenzione o la decalcificazione. Per ottenere il codice sblocco occorre rivolgersi alla ditta che ha effettuato l'installazione o che fornisce il servizio di manutenzione. Ottenuto il codice bisogna inserirlo nella funzione:

- Confermare la funzione "SBLOCCO", il cursore lampeggiante si posiziona sotto alla prima cifra da modificare;
- inserire la cifra e confermarla;
- dopo ogni conferma il cursore lampeggiante si posiziona sotto la cifra successiva, e così via fino a completare il codice.

12.8 Regolazione della crema

La qualità di crema nelle bevande è proporzionale all'escursione dello spillo dal foro (F. 11).

- Sollevando lo spillo, si ottiene una maggiore quantità di crema.
- Abbassando lo spillo, si ottiene una minore quantità di crema.



F. 11

12.9 Regolazione della macinatura

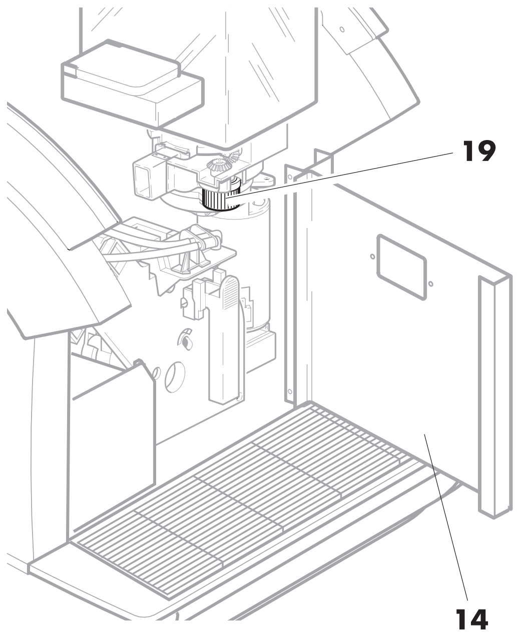
*A prescindere dalla miscela di caffè, una macinatura **molto fine** (indice su **valori bassi**) aumenta la densità, la crema della bevanda e il suo tempo di erogazione, viceversa una macinatura **grossa** (indice su **valori alti**) ne diminuisce la densità, la crema, nonché il tempo di erogazione.*

*Non ruotare, in senso antiorario, a fine corsa il pomello (**19** - F. 12); la manovra provoca il serraggio delle macine con conseguente blocco della macchina.*

In caso di bloccaggio delle macine, dovuto a corpi estranei nella miscela di caffè e conseguente bloccaggio della macchina (sul display apparirà: "ERRORE MACINA"*) rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.*

NOTA - *La macinatura viene impostata in fabbrica, su valori standard, ma è possibile modificarla come segue:*

- Aprire lo sportello (**14** - F. 12), ruotare il pomello (**19** - F. 12) in senso antiorario per rendere più fine la macinatura (l'indice si sposta su un valore basso), oppure in senso orario per renderla più grossa (l'indice si sposta su un valore alto).



F. 12

12.10 Messaggi sul display

***NOTA -** Di seguito è riportato un elenco di allarmi (oltre a quelli già trattati) visualizzabili sul display e le condizioni di macchina, che li determinano.*

STANDBY: macchina spenta (con l'interruttore generale in posizione "**I**") con la funzione di accensione/spegnimento automatici abilitate (Pr. 12.7.1).

ANTICONGELAMENTO: macchina spenta (con l'interruttore generale in posizione "**I**") il programma che preserva le caldaie dal ghiaccio è inserito (Pr.12.7.1).

LAVAGGIO PROGRAMMATO: appare quando la macchina esegue il lavaggio automatico dell'erogatore del caffè (Pr. 12.7.1).

AGGIUNGERE CAFFE'': la macchina, durante la macinatura, rileva la mancanza del caffè in grani nel relativo contenitore (**6**).

CARICARE CIRCUITO: appare quando la macchina, durante l'erogazione di una qualsiasi bevanda, rileva la mancanza di acqua nelle caldaie.
Dopo aver verificato la presenza dell'acqua nella rete di distribuzione, premere il tasto (**^** nella versione COFFEE), fino a quando esce regolarmente acqua dal tubo (**11**) e dall'erogatore caffè (**27**). Nella versione "COFFEE" l'acqua esce solo dall'erogatore

PROGRAMMAZIONE: appare quando si entra nella programmazione della macchina (Pr. 12.6).

VUOTARE FONDI: appare quando il cassetto raccoglifondi (**17**) è quasi pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni).
Si possono comunque eseguire alcune ulteriori erogazioni.

FUORI SERVIZIO - VUOTARE FONDI: il cassetto raccoglifondi (**16**) è completamente pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni).
La macchina è in blocco e non si possono eseguire più erogazioni finché il cassetto non viene vuotato.

CHIUDERE SPORTELLO: lo sportello (**14**) non è chiuso correttamente.

INSERIRE IL CASSETTO: il cassetto raccoglifondi (**16**) non è inserito correttamente.

INSERIRE VASCA POLVERE: la vasca raccogligocce (**12**) non è inserita correttamente.

INSERIRE IL GRUPPO: il gruppo caffè (**28**) non è inserito correttamente.

ERRORE GRUPPO: il gruppo caffè (**28**) esegue, in modo non corretto, il proprio ciclo di lavoro; spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE POMPA: una delle pompe ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE SENSORE 01: appare quando un sensore di tempertura ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE TEMPER. 01: appare quando una delle resistenze delle caldaie ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

DECALCIFICAZIONE: la macchina necessita di questo intervento e dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. Spegnerla e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
Gli interventi di decalcificazione sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

MANUTENZIONE: appare quando la macchina necessita di manutenzione e dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
Gli interventi di manutenzione sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

12.11 Spegnimento della macchina

Spegnimento automatico programmato

E' possibile quando è attiva la funzione di "ACCENSIONE AUTOM." (Pr. 12.7.1) ed è stata effettuata la programmazione di "ORARI ON/OFF" (Pr. 12.7.1).
All'ora programmata la macchina si pone in "STANDBY".

Spegnimento manuale

Questo tipo di spegnimento è necessario quando non è attiva la funzione di "ACCENSIONE AUTOM." (Pr. 12.7.1).

Si ottiene ponendo sia l'interruttore generale (**18**) sia l'interruttore onnipolare in posizione "**O**" o estraendo la spina.

13 - MANUTENZIONE ORDINARIA

Avvertenze

- ***In caso di anomalie*** *di funzionamento, normalmente segnalate dal display, spegnere immediatamente la macchina, interrompere l'alimentazione elettrica per mezzo dell'interruttore onnipolare o sfilando la spina e contattare il CENTRO DI ASSISTENZA più vicino.*

- ***Prima di eseguire*** *qualsiasi intervento di manutenzione e/o pulizia, sconnettere l'alimentazione elettrica per mezzo dell'interruttore generale (**18**) e dell'interruttore onnipolare (o sfilando la spina).*

- ***Ogni intervento*** *va eseguito a macchina fredda.*

- ***Non eseguire*** *alcun intervento di pulizia con la macchina in "STANDBY".*

- ***Non lavare*** *mai i componenti della macchina in lavastoviglie.*

- ***Non utilizzare*** *getti di acqua diretta.*

13.1 Pulizia della macchina

- Va eseguita giornalmente e prima di ogni sosta prolungata della macchina al fine di evitare la solidificazione dei depositi nei contenitori, nelle vasche e negli erogatori.
- I componenti smontabili della macchina che devono essere sottoposti a pulizia, vanno lavati e sciacquati in acqua corrente.
- Pulire i rivestimenti, i pannelli e i comandi della macchina con panni soffici e moderatamente imbevuti di acqua tiepida.
- I componenti fissi e la macchina stessa vanno puliti solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando spugne non abrasive e panni umidi.
- Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l'utilizzo di attrezzi.

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente la macchina per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.

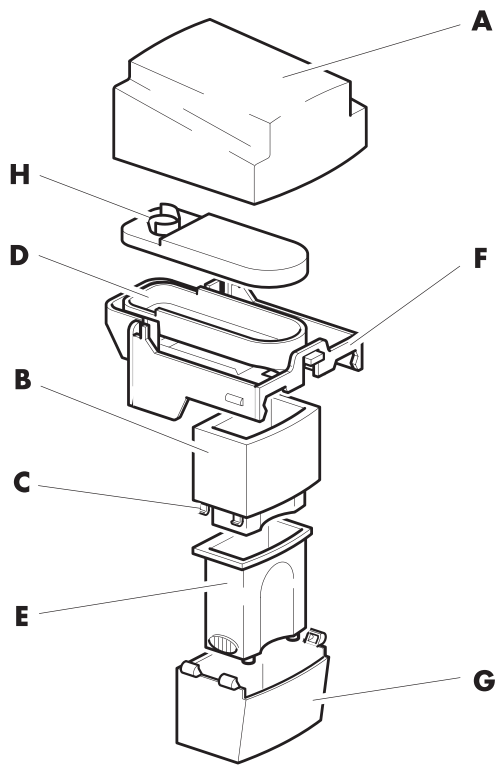
La macchina segnala automaticamente quando devono essere eseguiti gli interventi di manutenzione e/o decalcificazione, il numero esatto delle erogazioni è visibile dal contascatti meccanico o sul display della macchina; il mancato intervento del Manutentore Tecnico può provocare il blocco della macchina.

13.1.1 Erogatore caffè (F. 13)

Si possono rimuovere:
- la protezione superiore (**A**), dell'erogatore fisso (**F**), tirandola verso l'alto;
- la guarnizione in gomma (**H**);
- l'erogatore mobile (**G**) tirandolo verso il basso;
- l'erogatore telescopico (**E**), sfilandolo dall'erogatore (**G**), dopo aver premuto sui denti di aggancio (**C**) dell'elemento interno (**B**).

Il convogliatore metallico (**D**) va pulito con un panno/spugna inumidito, senza essere smontato dell'erogatore fisso (**F**).

Pericolo di scottatura
*Il convogliatore (**D**) è riscaldato da una resistenza interna; prima di procedere alla sua pulizia attendere che lo stesso si sia sufficientemente raffreddato.*



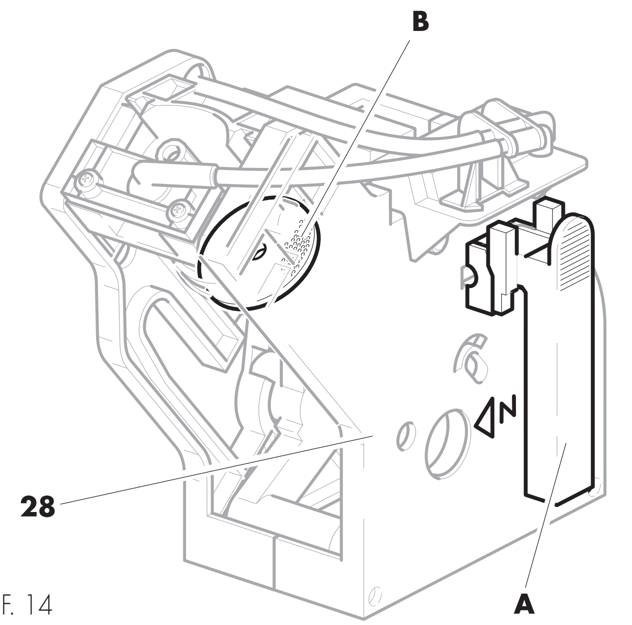
F. 13

13.1.2 Gruppo caffè (F. 14)

Esaurire il caffè in grani, prima di eseguire la pulizia.

- Il gruppo va pulito periodicamente con le apposite pastiglie (Pr. "12.7.1 Descrizione delle funzioni - LAVAGGIO GRUPPO").

- Estrarre il gruppo caffè (**28**) afferandolo per l'apposita maniglia (**A**) e premendo il pulsante contrassegnato dall'indicazione "PRESS".
- Lavare con abbondante acqua tiepida.
  Non usare detergenti.
- Raschiare moderatamente la doccia superiore (**B**) con un cucchiaino in materiale plastico.



F. 14

13.1.3 Vasca raccogligocce e relativa griglia

Sfilare la vasca raccogligocce (**12**) dalla macchina e lavarla in acqua corrente, con particolare cura per la griglia.

13.1.4 Cassetto raccoglifondi

Lavare in acqua corrente il cassetto raccoglifondi (**16**) dopo aver rimosso la vasca raccogligocce (**12**) e averlo sfilato dalla propria sede.

13.1.5 Tubi erogatori vapore ed acqua calda
(escluso allestimento COFFEE)

Pulire i tubi (**11**-**17**) con un panno umido non abrasivo.
In caso di otturazione degli ugelli la parte terminale degli erogatori può essere svitata e gli ugelli riaperti con uno spillo.

13.1.6 Piano scaldatazze

Pulire il piano scaldatazze (**4**) con un panno umido non abrasivo.

13.1.7 Contenitore caffè

Pulire il contenitore caffè (**6**) con acqua, utilizzando un panno umido non abrasivo.

13.1.8 Pulizia del cappuccinatore

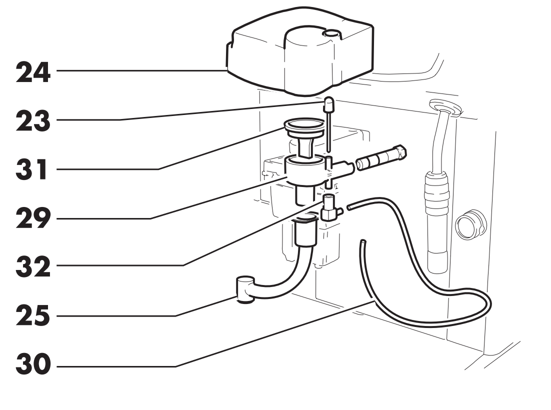
Non eseguire alcuna operazione di pulizia del cappuccinatore quando la macchina si trova in "standby".

La pulizia va eseguita ogni qualvolta si utilizzi il CAPPUCCINATORE, per evitare la solidificazione dei depositi.

Tutti i componenti smontabili debbono essere lavati e sciacquati in acqua corrente.

13.1.9 Gruppo erogatore cappuccino (F. 15)

Per pulire singolarmente gli elementi del gruppo cappuccinatore occorre sfilare:
- la protezione superiore (24), estraendola verso l'alto;
- lo spillo di regolazione qualità crema (23);
- il diffusore aria (31) dal corpo cappuccinatore tirandolo verso l'alto;
- il corpo cappuccinatore (29) tirandolo a sè;
- il raccordo (32) di collegamento dal tubo di aspirazione al corpo cappuccinatore;
- il tubo erogatore mobile (25);
- il tubo di aspirazione latte (30).



F. 15

14 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

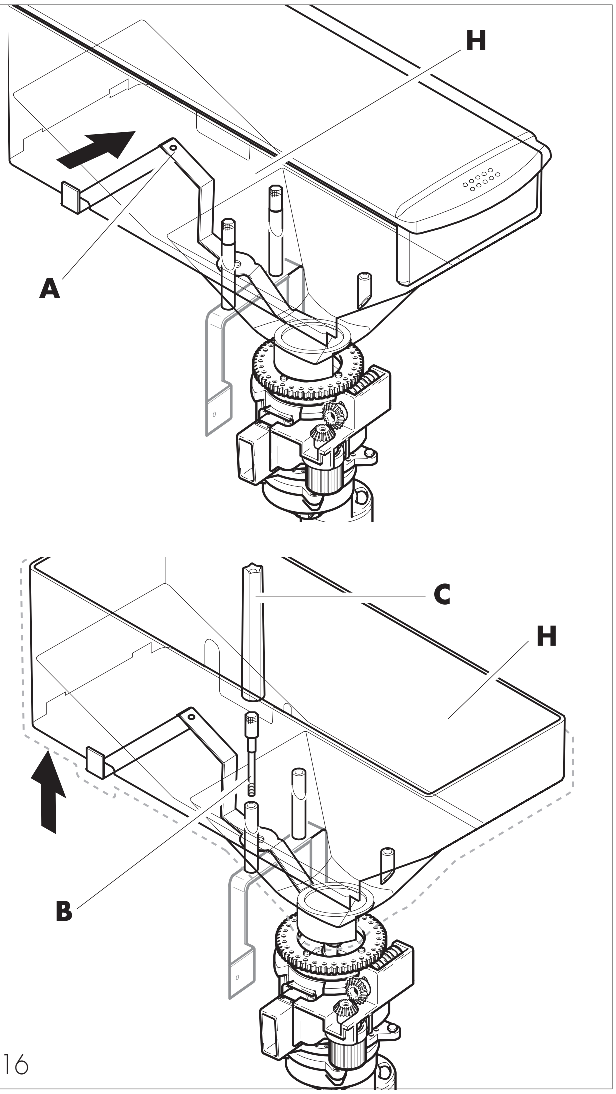
NOTA - *Fanno parte della manutenzione straordinaria, tutti gli interventi di riparazione e sostituzione di parti. Sono quindi di esclusiva competenza del **Manutentore Tecnico**.*

14.1 Blocco del macinacaffè

- Un corpo estraneo nel caffè in grani, può provocare il blocco delle macine con conseguente bloccaggio della macchina, evidenziato dal messaggio **"ERRORE MACINA"** (sul display).
- In questo caso, è necessario aprire il macinacaffè (20) e rimuovere il corpo estraneo.

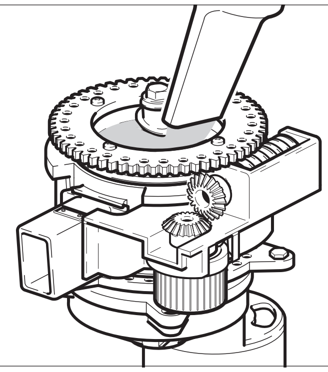
14.1.1 Smontaggio/montaggio del macinacaffè

- Chiudere la paratia (**A**) del contenitore caffè (**H**).
- Rimuovere le viti (**B**) dal contenitore mediante l'attrezzo in dotazione (**C**). Sfilare il contenitore dalla macchina estraendolo verso l'alto.



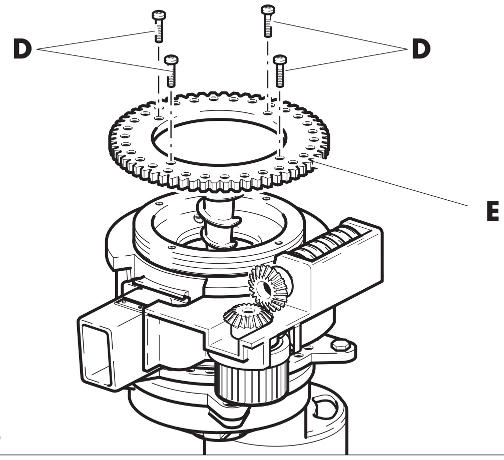
F. 16

- Tramite un aspirapolvere, rimuovere i grani di caffè all'ingresso del macinacaffè.



F. 17

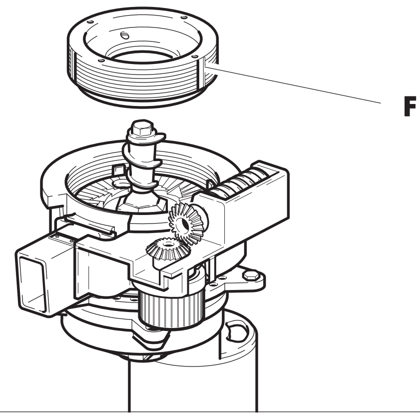
- Rimuovere le viti (D).
- Rimuovere la ruota dentata (E).



F. 18

- Svitare e rimuovere la ghiera di regolazione (F) e pulire entrambe le macine con l'ausilio di un aspirapolvere e di un pennello.

Verificare lo stato di usura delle macine. In caso di danni evidenti, sostituirle.

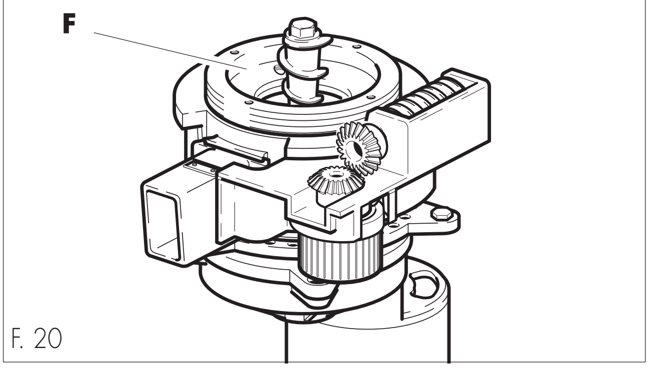


F. 19

Per il rimontaggio del macinacaffè, procedere come segue:

- Avvitare a fine corsa, la ghiera di regolazione (F), quindi allentarla di 1/2 giro.

L'allentamento di 1/2 giro della ghiera di regolazione, è fondamentale per evitare il blocco ed il danneggiamento delle macine.



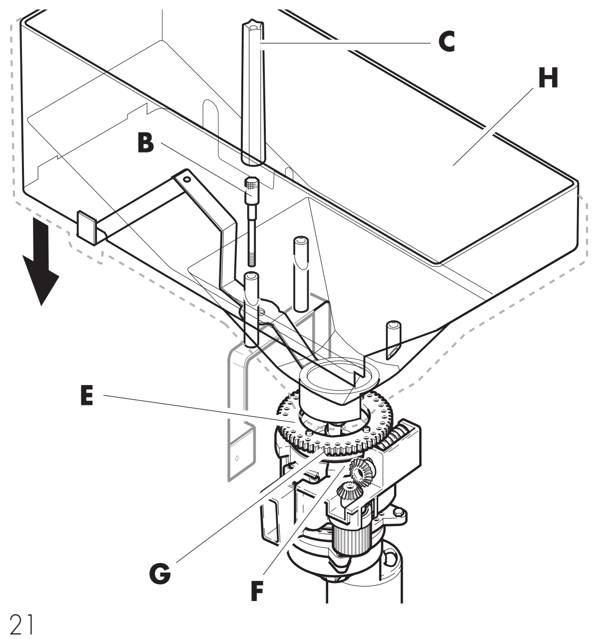
F. 20

- Riposizionare la ruota dentata (E) e bloccarla serrando le viti (D).

- Riposizionare il contenitore caffè (H).

*Prestare attenzione al posizionamento della guarnizione (**G**) che deve entrare correttamente nella ruota dentata (**E**) e nella ghiera (**F**).*

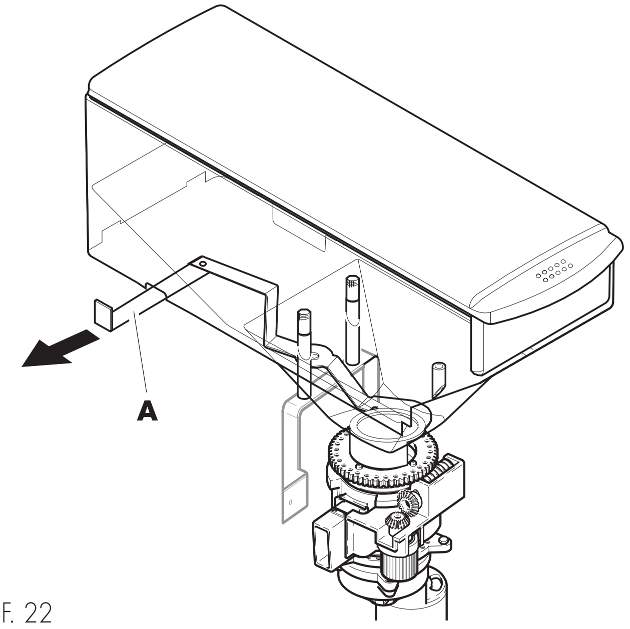
- Fissare il contenitore (**H**) serrando le viti (**B**) con l'attrezzo (**C**).



F. 21

- Aprire la paratia (A).

*Per riprendere il normale impiego della macchina è necessario eseguire nuovamente la **regolazione della macinatura**.*



F. 22

15 - MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio della macchina occorre sconnetterla elettricamente ed idricamente, nonché svuotare tutte le vasche di raccolta, le caldaie e le tubazioni e ripulirla (Pr. "13.1 Pulizia della macchina").

In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione della macchina e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

16 - INCONVENIENTI CAUSE E RIMEDI

Di seguito sono elencate alcune eventuali anomalie di funzionamento della macchina.

Quando nella casella "rimedio" appare il simbolo l'intervento deve essere eseguito dal Manutentore Tecnico.

INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
La macchina non si accende	Manca tensione	Verificare: - che la spina sia collegata
		- che l'interruttore onnipolare (se presente) sia acceso
		- i fusibili dell'impianto elettrico
		- le connessioni elettriche
Nel display appare: "CASSETTO FONDI PIENO"	Il contenitore fondi è pieno	Vuotare il contenitore raccoglifondi e reinserirlo correttamente
Errore macina	Il macina caffè è bloccato	Pulire il macinacaffè (Pr. "14.1 Blocco del macinacaffè")
Al posto del caffè esce soltanto acqua	E' stato premuto il tasto di selezione caffè premacinato senza introdurre il caffè in polvere nell'apposito vano	Introdurre la dose di caffè nel vano e ripetere il ciclo
Non esce acqua o vapore	E' intasato il foro del tubo vapore/acqua calda	Pulirlo con un ago sottile
Il caffè fuoriesce troppo rapidamente	La macinatura è troppo grossa	Regolarla su un grado più fine
Il caffè fuoriesce troppo lentamente	La macinatura è troppo fine	Regolarla su un grado più grosso
Il caffè non è a sufficienza caldo	La tazza non è preriscaldata	Preriscaldare la tazza sul piano scaldatazze
	La macchina non ha ancora raggiunto la giusta temperatura	Attendere il raggiungimento della temperatura ottimale
Il caffè ha poca crema	La miscela non è adatta, il caffè non è fresco di torrefazione, la polvere di caffè macinata è macinata troppo fine o troppo grossa	Cambiare miscela di caffè o verificarne il grado di macinatura (se premacinata)
La macchina impiega troppo tempo per riscaldarsi, la portata dell'acqua è limitata	Il circuito della macchina è intasato dal calcare	Decalcificare la macchina
Il gruppo erogatore non può essere estratto	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base (N)	Spegnere e riaccendere la macchina per mezzo dell'interruttore generale
Il gruppo erogatore non può essere inserito	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base (N)	Ruotare manualmente il gruppo fino a portarlo nella posizione base (N), facendo coincidere il riferimento sull'albero con la freccia N (F. 14)

ANNOTAZIONI

INTRODUCTION

- This manual is an integral part of this machine and it must be kept in a handy place, in good conditions, for as long as the machine will be operating (including any transfer of ownership). It aims at giving the necessary information about a correct and safe use of this machine.
- In case of lost or deterioration of this brochure, please ask a copy to the Authorized customer Service Center, specifying the model and the year of construction of your machine.
- The Authorized Customer Service Centers, are also available for any technical explanation, information on its operation, technical assistance and spare parts supply.
- The subjects mentioned aim, in an exclusive way, at ensuring the proper use of the machine, in the safest way for users, the very machine and the environment. This is made through a simple diagnostics of troubles and anomalous functioning, and by carrying out some simple checks and maintenance operations, always respecting the precautions explained in the following pages and the current Safety and Health Regulations
- Before any intervention read very carefully and be sure to have completely understood the subject of this brochure.
- If several persons use (individually) this machine, everyone must previously and very carefully study the Instruction Manual.
- The manufacturer reserves the right to modify and improve the described models, without being bound to give any notice.
- For any particular need contact the Distributor or your Country Importer (if any) or the Constructor.
-

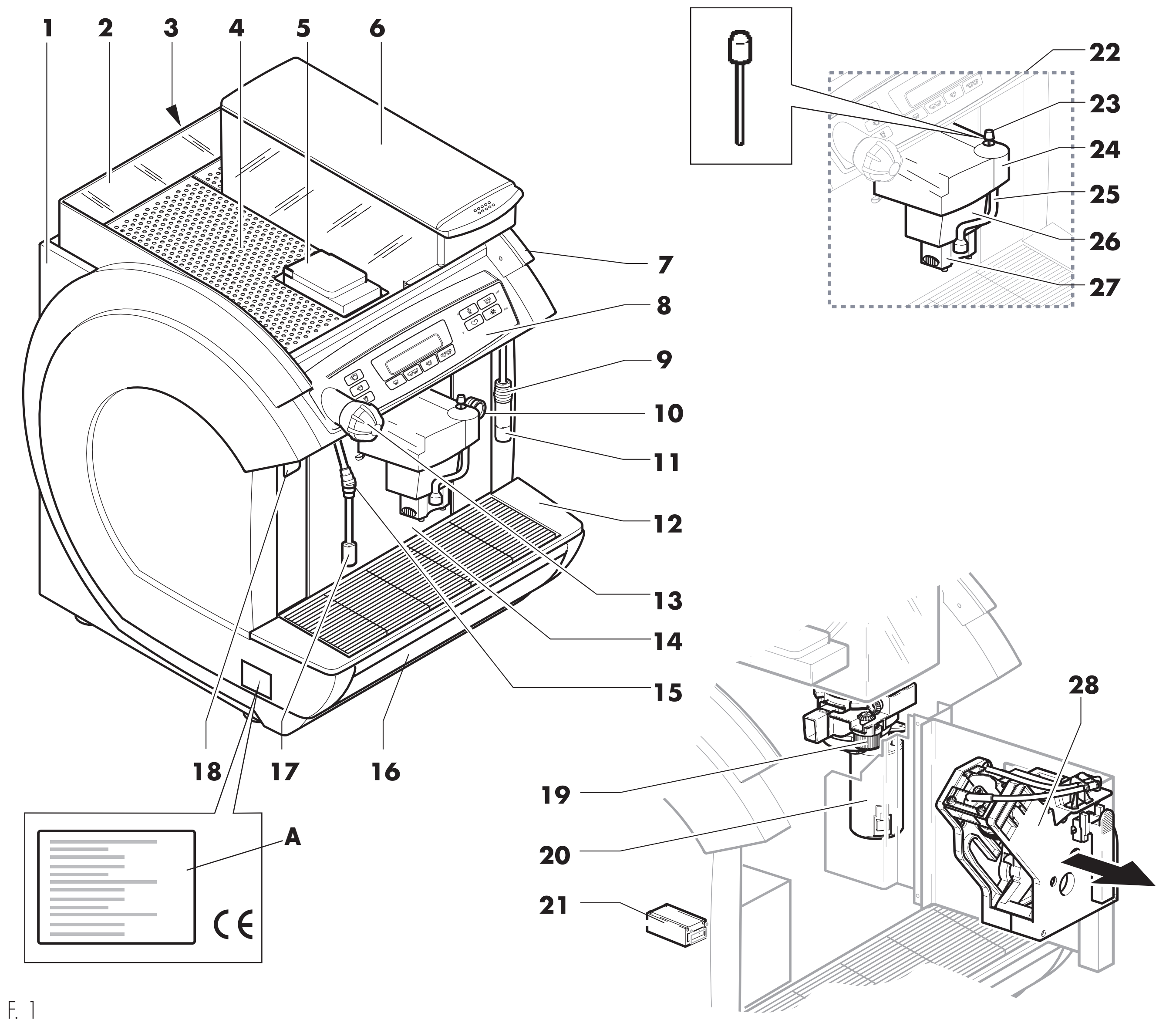
GAGGIA

Via C. Gomes, 16
ROBECCO SUL NAVIGLIO (MILANO) - ITALY
Tel. 02/9471654 - Fax 02/9470888
www.gaggia.it

CONTENTS

1 - MACHINE COMPOSITION

NOTE - *If not differently indicated by the text, the position numbers of the parts of the machine always refer to this figure.*



F. 1

A	CE label
1	Left hand side panel
2	Glass
3	Back panel
4	Cup warming plate
5	Pre-ground coffee door
6	Coffee bean hopper
7	Right hand side panel
8	Control panel
9	Rubber protector
10	Spout clamp (CAPPUCCINO set-up)
11	Hot water spout (except COFFEE set-up)
12	Drip tray
13	Steam knob (except COFFEE set-up) Clockwise: steam jet open Counterclockwise: steam jet closed
14	Door
15	Rubber protector
16	Dump box
17	Steam spout (except COFFEE set-up)
18	Main switch "I" - Electrical functions enabled – Machine on – Pilot light on. "O" - Electrical functions disabled – Machine off - "I" button pilot light off.
19	Grind adjustment knob
20	Grinder unit
21	Mechanical pulse counter It displays the number of brewings.
22	Brew group
23	Cream adjusting pin (CAPPUCCINO set-up) Upwards manually adjustable pin
24	Brew group cover
25	Milk brewing spout (CAPPUCCINO set-up)
26	Mobile spout
27	Telescopic spout
28	Coffee unit

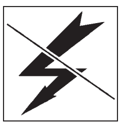
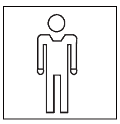
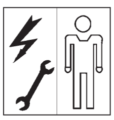
2 - REFERENCE NOTES

2.1 Abbreviations

F. = Figure
P. = Page
Pr. = Paragraph
T. = Table

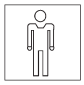
2.2 Editorial symbols

WARNING! Pay the utmost attention to the meaning of symbols. They are aimed at drawing the attention of the reader on technical notions or safety warnings. Therefore they have to be considered as real "memoranda". Refer to the list of symbols every time any doubt about their meaning arouses.

	**WARNING**! - Information about the user's safety and the machine integrity.
	**WARNING**! - Operations that are potentially dangerous for the **maintenance technician**.
	IMPORTANT! - It draws the attention on a particularly important subject.
	**Machine off** - Operations to be done without power supply .
	**User** - Actions concerning the machine user.
	**Maintenance technician** - Operations strictly concerning personnel in charge of unscheduled maintenance or repairs.

T. 1

3 - USER



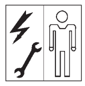
• The adult to whom the following operations are strictly reserved:

- Operating, protecting and switching off the machine.
- Coffee beans supply.
- Brewing parameters adjustment.
- Grounds and liquids tray draining.
- External cleaning of the machine.



*The use of this machine **is strictly forbidden** to children, teenagers and non self-sufficient persons.*

4 - MAINTENANCE TECHNICIAN



• Person in charge of the following operations:

- Installation, machine starting, adjustment and setting up.
- Unscheduled maintenance, repairs and spare parts replacement.

5 - INTENDED USE OF THE MACHINE

• The machines described in this manual have been designed, manufactured and protected for the automatic programmable brewing of the following beverages:

- instantly-ground coffee bean-based;
- pre-ground coffee-based;
- milk and instantly-ground coffee bean-based (CAPPUCCINO set-up).
- hot water and steam (except COFFEE set-up) for beverage preparation and heating.
- hot milk (CAPPUCCINO set-up).



The Manufacturer disclaims any responsibility for the improper use of the machine and any damage resulting. The improper use also implies the cancellation of any warranty.

6 - WARNINGS AND CARES

- In routine maintenance, never use detergents, diluents, solvents, etc...
- Cleaning has to be limited at parts of the machine being not powered and must be carried out with mild and biodegradable products. Moreover the main switch or the all-pole switch have to be on the "O"(OFF) position, or the plug has to be disconnected from the power point.
- The routine maintenance has to be carried out only by competent or adequately trained personnel, having the necessary psychophysical requirements, in the whole respect of the instructions mentioned below and according to the current Safety and Health Regulations.
- It is strictly forbidden to place and/or leave on the machine tools or anything which could potentially be prejudicial to the people safety and to the integrity of the machine.
- Changing and adjustments (even if slight) as well as the use of non original spare parts, release the Manufacturer from any responsibility for any type of damage and implies the cancellation of any warranty right.
- Use only drinking water.
- The milk to be used for the CAPPUCCINATORE must be put in a fridge at a temperature not over 4° C; do not leave it outside the fridge for more than 30 minutes.
- If the CAPPUCCINATORE is not used for more than an hour, carry out a cleaning cycle of the spouts before re-using.
  To clean the spouts:
  - immerse the milk supply tube in a container of water;
  - press the milk key ;
  - wait until the water has been dispensed.

PLEASE NOTE: Do not use hot water.

7 - GENERAL PRECAUTIONARY MEASURES

- Before operating the machine, be previously sure not to have any doubt about the contents of this manual. Non respecting the rules explained in it releases the Manufacturer from any responsibility for any type of injury to persons and/or damage to things.
- Keep this brochure for any further reference.
- Previously verify (in case of a new installation), the respect of the minimal regulations of safety, positioning and machine operating conditions, checking the environment conditions (temperature, humidity, light) and the suitability of the place of operation.
- Any damage to the electric power cord requires the intervention of the Technical Authorized Customer Service or of the maintenance technician.
- Do not use the machine on the outside.
- In case of bad functioning, always ask for the intervention of the maintenance technician.
- Do not use water jets to clean the machine.

8 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE

8.1 Identification data

In the (A) plate the following identification data of the machine are mentioned:

- Manufacturer and CE marking
- model
- serial number
- manufacturing year
- mains electric voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- number of phases of the electric line (PH)
- pressure allowed in the water network (MPa)

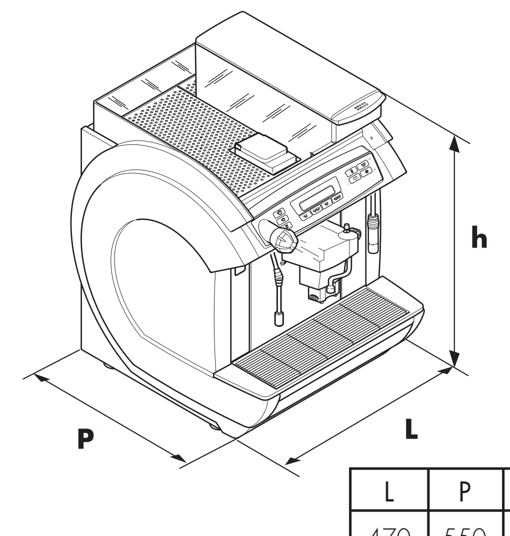
***NOTE** - In case of any request to the **Authorized Customer Service Centers**, model and serial number must be specified.*

8.2 Technical characteristics

Mains voltage 230V/400V 2N
A-weighted sound pressur level is .... below 70 dB
Length of the power cord .... 1,500 mm
Installed power
Mod. LUXE .... 3,250 W
Mod. COFFEE .... 1,400 W
Mod. CAPPUCCINO .... 3,250 W
Water pressure .... 0.1÷0.8 MPa (1÷8 bar)
Weight .... kg 60
Bean hopper capacity. .... kg 2

***NOTE** - The machines can be programmed for any type of dosing. Most electric parts are powered by 24 Vdc.*

8.3 Overall dimensions



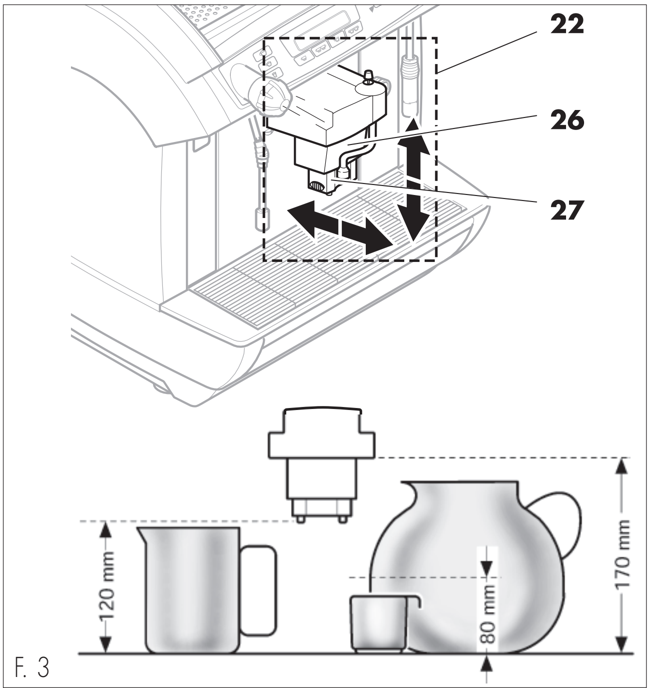
L	P	h
470	550	675

F. 2

8.4 Brew group (F. 2)

The position of this group (**22**) can be adjusted according to the height of the container used .
In fact the mobile spout (**26**) can be moved toward the outside and the telescopic spout upwards or downwards (**27**).
Many brewing heights can be thus obtained.

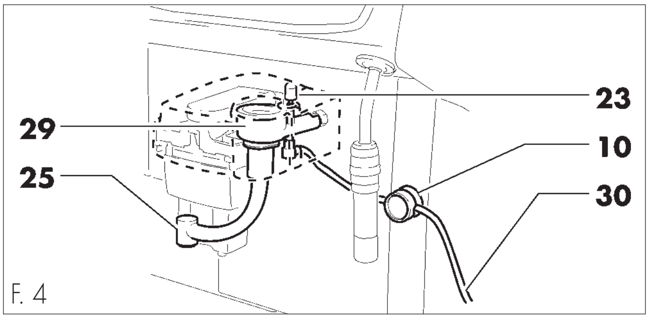
NOTE - *If the container usually used is higher than **90 mm** the spout can me moved downwards (**26**).*



F. 3

8.5 Cappuccinatore Group (F. 4)

The cappuccinatore group, is composed of:
- milk suction tube (30);
- spout clamp (10);
- cappuccinatore group(29);
- cream adjusting pin (23);
- adjustable brewing spout (25).



F. 4

9 - SAFETY DEVICES

NOTE - *The machines described in this brochure are in conformity with the specific current European Regulations and therefore all their potentially dangerous parts are protected .*

- Any overpressure in the water plant that produces steam and hot water, is detected by 3 safety valves.
- A thermostat avoids boilers overheating.
- The position of the drip tray (12), of the dump box (16) and of the door (14), is controlled by 3 microswitches, which stop the machine if one of those parts is not correctly placed - the display will indicate which component is out of place.
- An electrical pulse counter and a mechanical one, record the number or brewings and allow to schedule the routine maintenance.

9.1 Hot water and steam spouts
(except COFFEE set-up) (F. 1)

Steam spouts (**17**) and hot water spouts (**11**) are equipped with special rubber protectors (**9** and **15**) so that they can be grabbed and adjusted even when hot.

9.2 Residual risks ⚠

- The structural characteristics of the machines described in this brochure, do not protect the user from the direct steam or hot water spouts (except COFFEE set-up).
- Danger of burns – During hot water and steam brewing do not turn the spouts towards yourself or someone else. Grab the spout only by the respective anti-burns protectors (9 - 15).

❗ *Do not use containers that are not made of food materials.*

10 - INSTALLATION

10.1 Location notes

- The machine has to be installed in a dry and protected place, at the following ambient temperature : 10° C - 40° C; maximum humidity: 90%.

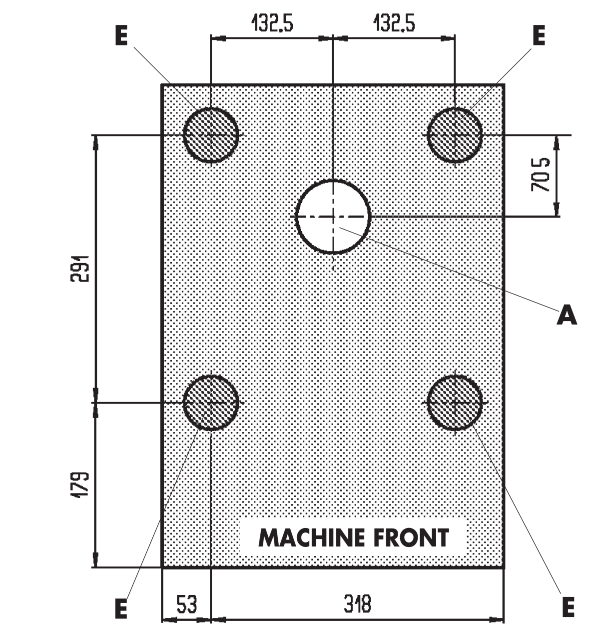
10.2 Positioning and water connection

NOTE - Check if the surface where the machine is installed has the adequate dimension and solidity to support the machine safely.

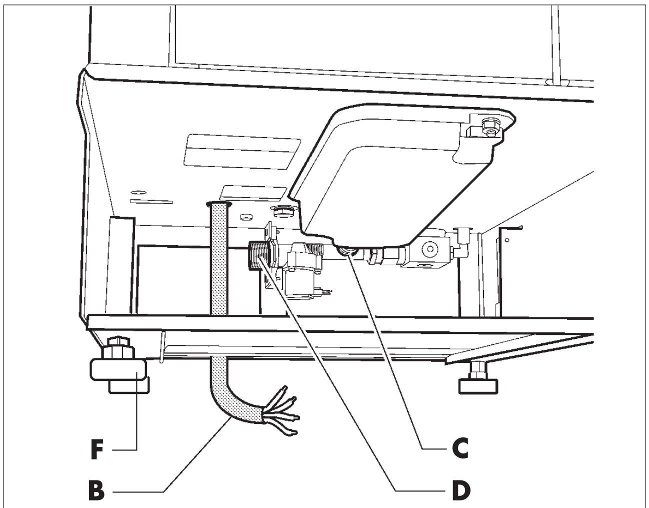
- Drill a hole in the support (**A** - F. 5).
- Place the machine on the support and insert the electric power cord (**B** - F. 5) in the hole (**A**).
- Connect a drain tube to the coupling (**C** - F. 6) and fix it with a rack clamp.
- Connect (using tube and coupling made of food materials only) the machine to the drinking water network, through the coupling (**D** - F. 6).

We suggest supplying the machine with water treated with a descaling device, above all in case of a high calcium and magnesium content (hard water).

- Place definitely the machine on the support (the circles **E** - F. 5, indicate the suitable position of the adjustable feet).
- Level off the machine using the adjustable feet (**F** - F. 6).



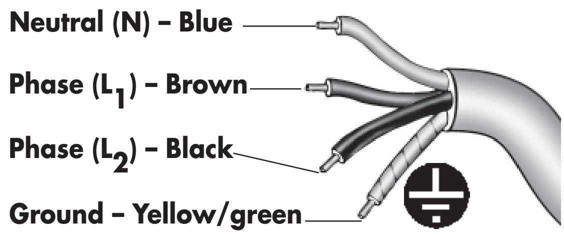
F. 5



F. 6

10.3 Electric connection

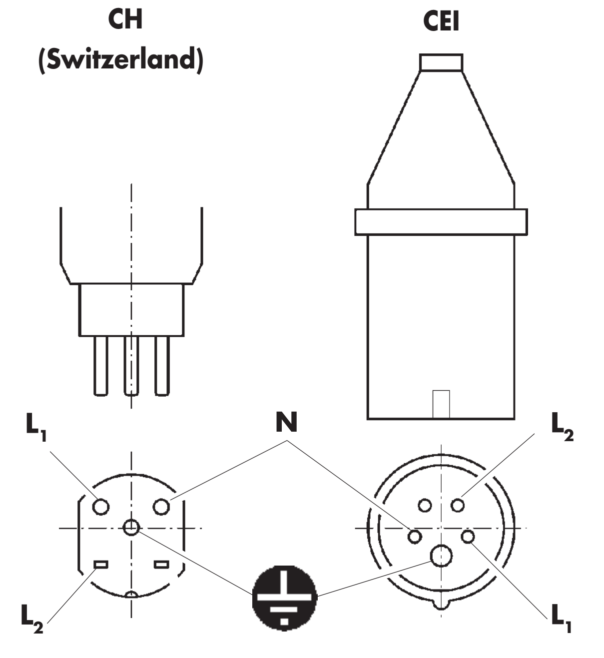
NOTE - In case of plants with a 400 V two-phase current, use the two phases to supply the machine with 230 V single phase current (F. 7). As for the 230 V single-phase connection, require the special installation kit (code %1034.R09).



F. 7

Power cord type H07RNF
section 4x2,5 mm^2

Connection of the two phase electric line plug 400 V2N~



F. 8

*Depending on the current regulations of the Country where the machine operates, the cable connecting the electric line has to be pre-set or equipped with an all-pole switch (with a minimum contact opening of **3 mm**), (or with a plug in accordance with the same regulations).*

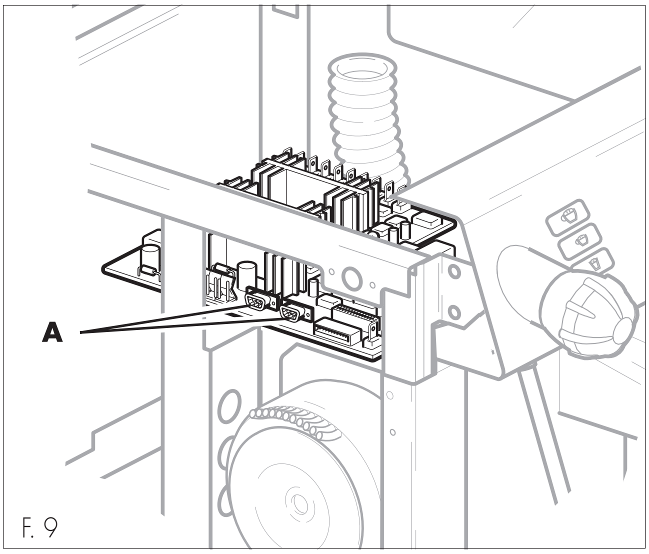
- *The all-pole switch has to be adequate to the machine power consumption and must be able to intercept every voltage polarity.*
- *Check if the electric cables of the system are proportioned to the machine power consumption.*

The connection point (electric plug or all-pole switch) must be located in an easily reachable place, in order to disconnect the machine from the electric line in case of need.

- Connect the cord (B - F. 6) to the electric network.

10.4 Serial port connection

Through the serial port the machine can be connected to the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER's equipment, for checks or programming operations (**A** - F. 9).



F. 9

11 - FIRST SWITCHING-ON

- Fill the hopper (**6**) with the selected coffee beans blend.

Be sure the coffee does not contain foreign bodies which could be dangerous for grinders.

- Check if the removable components (**12** and **16**) are in the right position and if the door (**14**) is closed.
  If they are not, when the machine is switched-on, the display will indicate which component is in the wrong position.
- Turn the all-pole switch on "**I**".
- Switch on the machine through the switch (**18**);
  the message **"WARMING UP"** will be displayed.
- When the message **"READY FOR USE"** is displayed :
  - Adjust the brew group (**26** and **27**) to obtain the suitable height depending on the container used (Pr. 8.4).
  - Place one or two containers under the brew group.
- Select the beverage and press the corresponding button.

Although buttons are previously programmed on a standard base, check your beverage has the selected features. If not, they must be reprogrammed (Pr. 12.6).

12 - USE OF THE MACHINE

Read carefully this brochure until you get a good understanding of the machine, before starting to operate it.

*After a long time of machine inactivity, read the previous paragraph **"First switching-on"** before re-operating the machine.*

12.1 Machine statuses

With regard to the power supply, the machine can have the following statuses:

Off and electrically insulated

- Main switch (**18**) and all-pole switch on the "**0**" position (or plug disconnected).
- Only the memory for the programmed data storing is enabled.

On

- Main switch (**18**) and all-pole switch on the "**I**" position (or plug connected).
- All the functions are enabled and the display (**8a**) is on.

In standby mode (machine switched off but not electrically insulated):

- Main switch (**18**) is on "**I**" position.
- The following functions are enabled: **"AUTOM. SWITCHING-ON"**, **"ANTI-FREEZING"**, if selected, and **"CLOCK"**, as well as the display and the memory for the programmed data storing.
- The display's backlight is off.

12.2 Manual switching-on

This switching-on is necessary when the machine is in the "off and electrically insulated" status (Pr. 12.1). Proceed as explained is Pr. 11 excluding, in case, the beverage brewing check.

12.3 Programmed automatic switching-on

The machine has to be on **"STANDBY"** and the function **"AUTOM. SWITCHING-ON"** has to be enabled.
The machine will automatically switch-on at the programmed time.

12.4 Stand-by temporary switching-on

Manual switching-on when the machine on **"STANDBY"**.

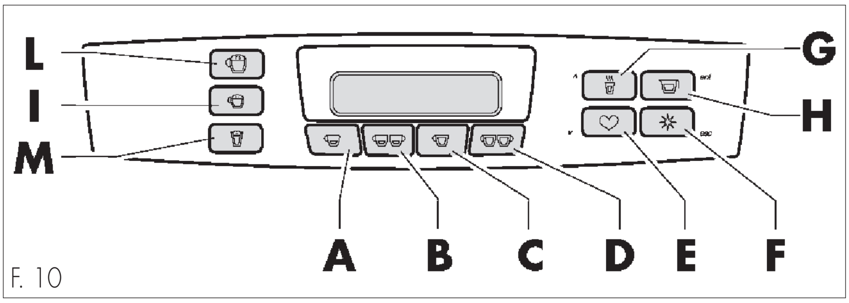
Press and hold the button ✳ for 3 seconds.

The machine will automatically return on **"STANDBY"**, 60 minutes after the last operation.

12.5 Control panel

The brewing buttons have to be pressed for less than 1 second.

F It switches the machine temporarily on ("STANDBY") and confirms the buttons (H - G) selection.



F. 10

COFFEE	Brewing obtained from instantly-ground coffee
1 strong coffee (A) **2 strong coffee** (B) **1 weak coffee** (C) **2 weak coffee** (D)	• The definitions "Strong coffee" - "Weak coffee" mean two different levels of brewing. • When sold, the machines are programmed on a standard base.
PREGROUND COFFEE	Brewing obtained from pre-ground coffee doses.
Strong E + A **Weak** E + C	• This brewing is programmed only for a single pre-ground coffee dose introduced instantly in the machine.
LIGHT COFFEE	Brewing obtained from pre-ground coffee doses and instantly-ground coffee
Strong E + E + A **Weak** E + E + C	• Press the button (once for "Pre-ground Coffee", twice for "Coffee light") and introduce one coffee dose through the door (5). • To obtain light coffee, a small quantity of ground coffee will be added.
COFFEE IN JUG	Multiple automatic coffee brewing.
H **1-8** + F	• Up to 8 brewings can be programmed in the same container, (max 2.5 liters). To set the number of brewings press the button repeatedly. The number of programmed doses will be displayed. After a 2.5 liter brewing, wait 2 minutes before programming a new brewing.
COFFEE WITH A DASH OF MILK	Brewing obtained from ground coffee and a small milk dose
(*) I **(***)**	• This beverage consists in instantly ground coffee and a small dose of hot milk.
CAPPUCCINO	Brewing obtained from hot milk and one ground coffee dose
(*) L **(**) - (***)**	• This beverage consists in instantly ground coffee and hot milk.
HOT MILK	Brewing obtained from milk
(*) M **(**) - (***)**	
HOT WATER (except COFFEE set-up)	Brewing obtained from water.
G **1-8** + F	• Up to 8 brewings in the same container can be programmed (max 1 liter). Push the button several times The number of programmed doses will be displayed.

STEAM

(Except COFFEE set-up)

- Immerse the spout (17) in the beverage to be heated.
- Turn the knob counterclockwise (13). When the required temperature is reached, close the knob (clockwise).

After every operation, clean the steam spout with a (damp and clean) cloth/sponge from the residues of the previously heated beverage.

(*) Before any brewing, place the milk suction tube (30 - F. 4) inside the milk container.

(*) (*) Adjust the cream quantity using the pin (23 - F. 4) (Pr. 12.8).

12.6 Brewing buttons programming

The beverage quantities linked to the respective buttons, can be directly programmed by keypad.
To program and re-program the buttons follow these instructions:

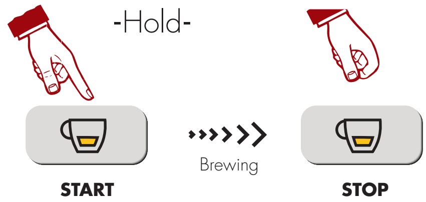
- Switch on the machine and prepare it for the use
- Place the container under the selected spout
- Push and hold the button. The message "PROGRAMMING" will be displayed
- Release the button and set the dose to be brewed

(***) N.B.: Keys , and can be preset for brewing beverages with any possible combination of milk and coffee. Please refer to an authorized customer service center to change default settings.

Here is the button programming scheme.

COFFEE

1 strong coffee



to program the other coffees follow the above instructions via the following buttons:

2 strong coffees , **1 weak coffee** and **2 weak coffees**

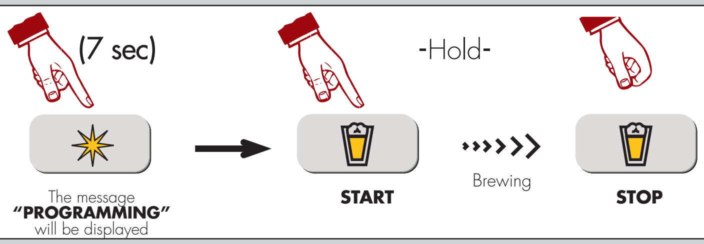
COFFEE WITH A DASH OF MILK



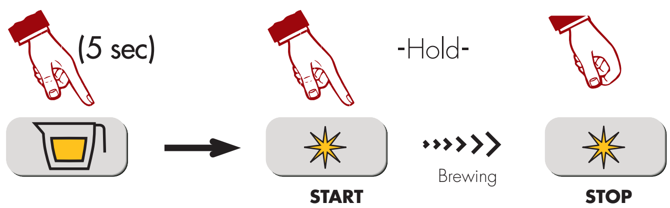
CAPPUCCINO



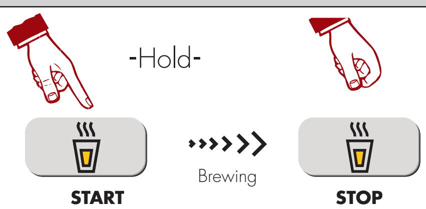
HOT MILK



COFFE IN JUG



HOT WATER



NOTE - *This programming is only possible if the function "PROGRAMM. HOT WATER" is on the "ON" mode (Pr. 12.7.1).*

12.7 Menu programmable functions

NOTE - The machine allows some adjustments and setting-ups through the menu programming, in order to meet all customer requirements.

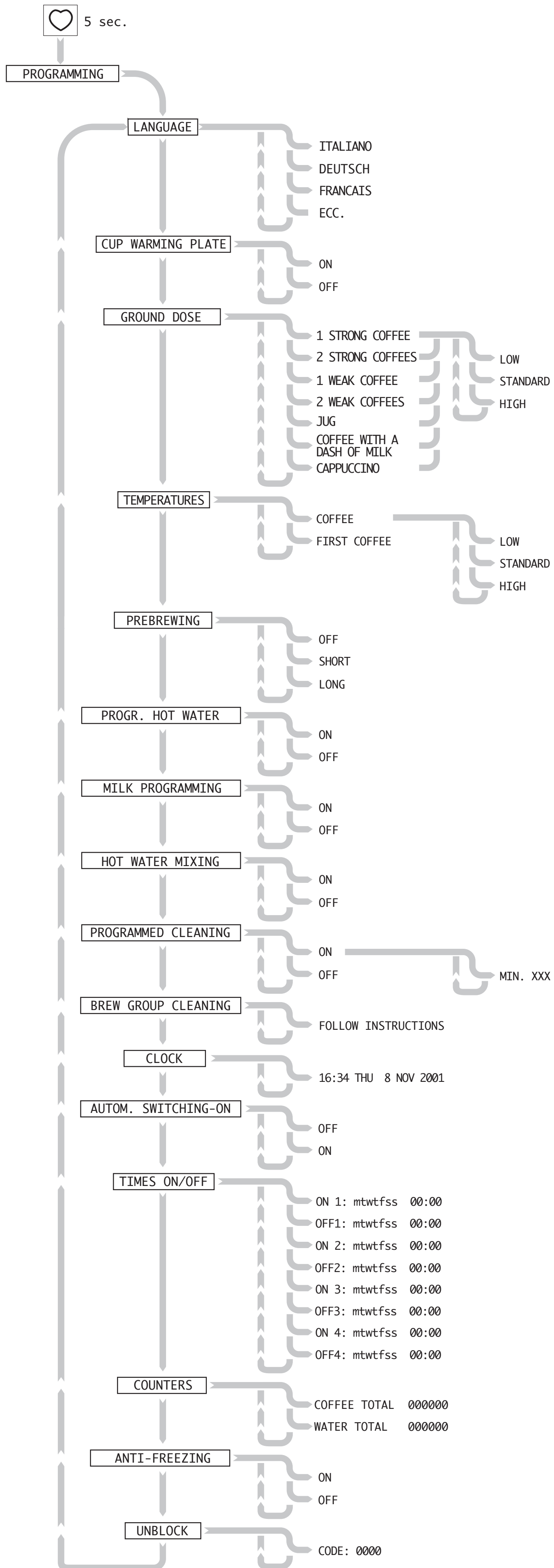
During the programming the following buttons take on a different function from the one they usually have during the use of the machine

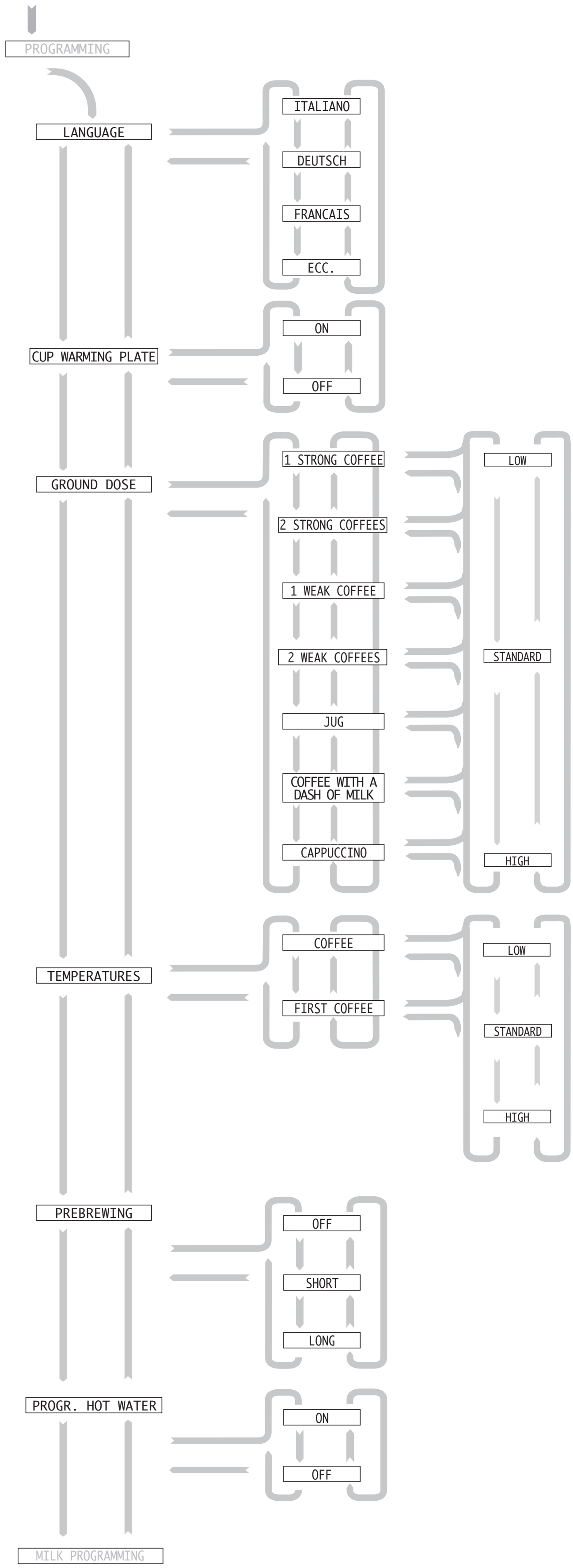
	(programming access)	to enter the programming menu hold it for 5 sec. (the message: **"PROGRAMMING"** will be displayed);
	(Enter)	to switch from one menu level to the following; to prepare a datum for the adjustment; to confirm a datum or a function;
	(Escape)	to cancel the non-confirmed adjustments; to go back to the previous level, up to the menu exit.
	(Down)	go to the following item in the same programming level; increase the value of the datum to be adjusted.
	(Up)	go to the previous item in the same programming level; decrease the value of the datum to be adjusted.

Some functions also enable the programming of one or more data (already programmed on standard figures).

To adjust the figures to be re-programmed:

- **Select the function.**
- **Confirm the function through the button (Enter).**
- **The cursor will blink under the figure to be adjusted.**
- **Press the buttons (Up) or (Down) to adjust its value.**
- **Confirm the adjustment through the button (Enter).**





functions explanation
follows in the next page

12.7.1 Description of functions

LANGUAGE

- Language can be selected through the **"LANGUAGE"** menu .

CUP WARMING PLATE

- By selecting **"ON"**, the cup warming plate is switched on together with the machine.
- By selecting **"OFF"**, the cup warming plate remains off.

GROUND DOSE

The quantity of ground coffee, programmed during the installation, can be adjusted at every brewing.

- By selecting **"LOW"** or **"HIGH"**, the dose is decreased or increased by 1 g.
- By selecting **"STANDARD"**, the machine will brew the dose initially programmed by the Maintenance Technician.

TEMPERATURES

The brewing temperature of water, programmed during the installation, can be adjusted at every brewing.

- By selecting **"LOW"** the temperature decreases by 3°C.
- By selecting **"HIGH"** the temperature increases by 3 °C.
- By selecting **"STANDARD"** the temperature will the one programmed by the Maintenance Technician.

NOTE - *The temperature "first coffee" is selected at the first brewing, when the machine is switched on.*

PREBREWING

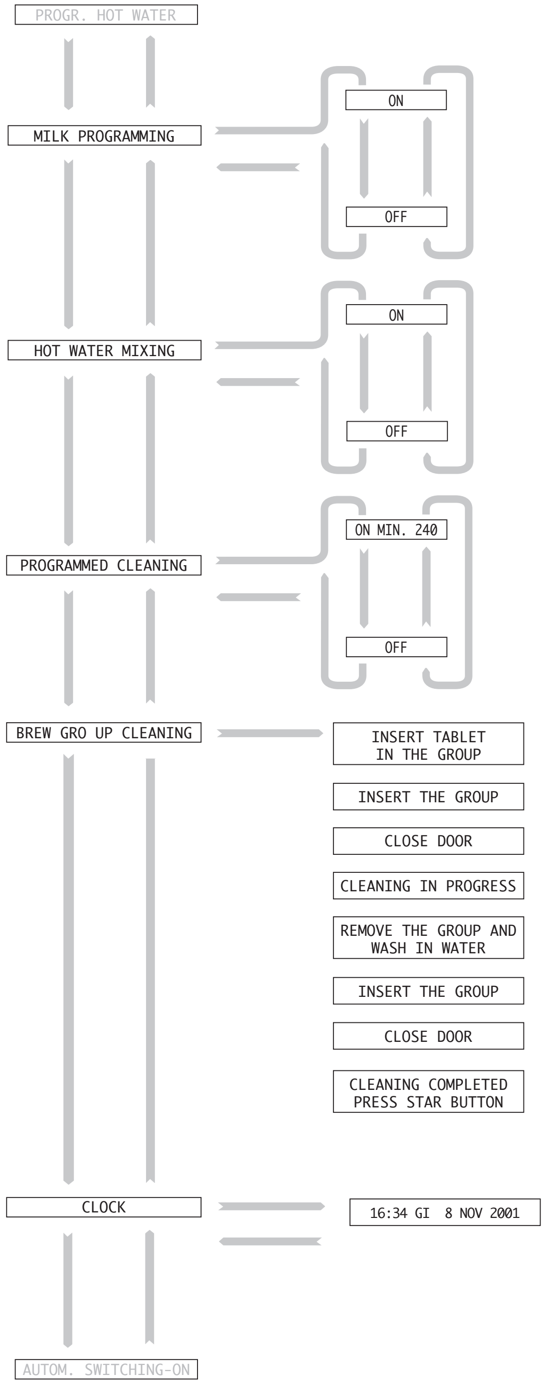
This function allows a short dwell time during the first brewing phase. This can improve the quality of the coffee which, during the dwell, has the time to "infuse" into the first part of water received. Selecting:

- **"OFF"**, no pre-brewing is performed.
- **"SHORT"**, the "pre-brewing" programmed by the Maintenance Technician is performed.
- **"LONG"**, the "pre-brewing" is extended by 1 sec.

PROGR. HOT WATER

This function enables to set the quantity of brewed hot water. By selecting:

- **"ON"**, the button (Pr. 12.6) can be programmed.
- **"OFF"**, the button cannot be programmed, therefore the quantity of hot water has to be manually adjusted.



MILK PROGRAMMING

The milk quantity programming can be enabled by selecting:

- **"ON"**, the button (Pr. 12.6) is programmed .
- **"OFF"**, the button cannot be programmed, and the dose has to be manually adjusted.

HOT WATER MIXING

While the different types of beverages are brewed, the machine adds a certain amount of hot water, according to the programming. By selecting:

- **"ON"**, the mixing is performed
- **"OFF"**, NO hot water will be added to the beverage.

NOTE - *If the function is disabled the programmed figures remain unchanged and ready to be used when the function is re-activated.*

PROGRAMMED CLEANING

This function enables the brewing of a small hot water quantity (abt 5 cc), in order to avoid any deposits in the brew group. This cleaning starts automatically after the programmed time (20÷240 minutes), from the last coffee brewing. By selecting:

- **"ON"**, the adjustment cursor blinks under the last right figure, and the value can be increased or decreased by 10 min; every adjustment must always be confirmed.
- **"OFF"**, no cleaning is performed.

NOTE - *During the cleaning, the message* ***"PROGRAMMED CLEANING"*** *will be displayed;* *cleaning can also be activated manually by holding the button for 3 seconds.*

BREW GROUP CLEANING

This function enables the cleaning of the brew group (**28**) using the provided tablets (for any information about tablets ask to an Authorized Customer Service Center).

Procedures:

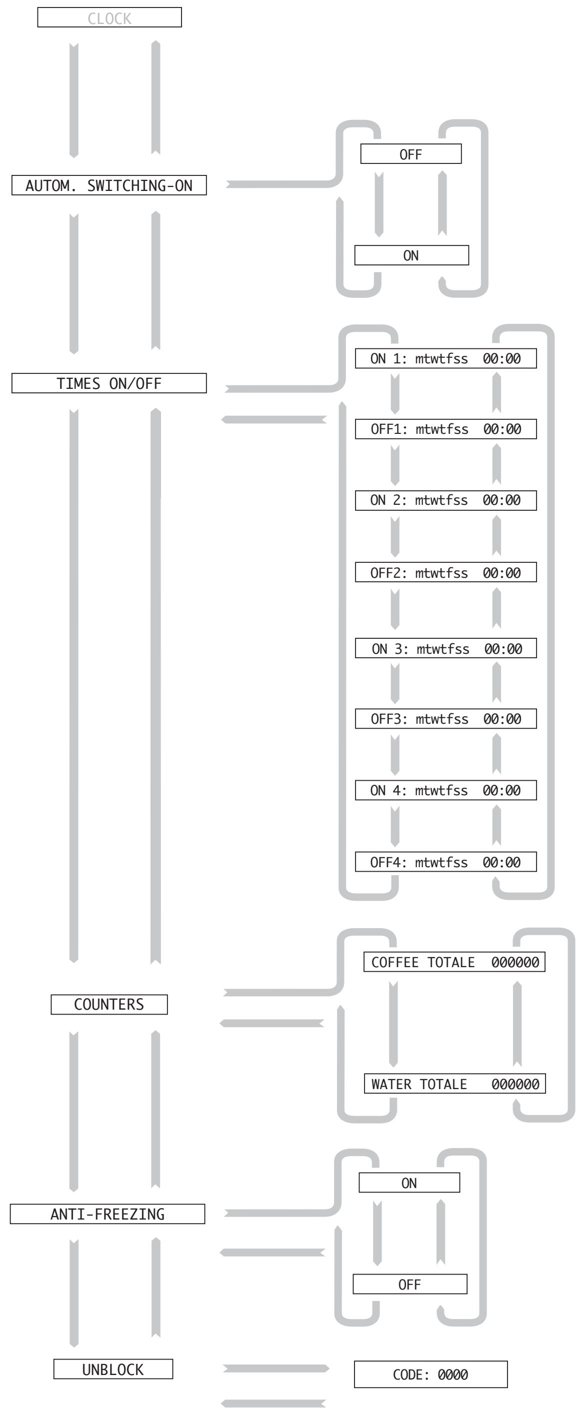
- The process begins from: **"BREW GROUP CLEANING"**.
- Press ; on display: **"INSERT TABLET IN THE GROUP"**.
- Remove the brew group; on display: **"INSERT THE GROUP"**;
- Put the tablet inside the brew group and refit the group; on display: **"CLOSE DOOR"**.
- Close the door; on display: **"CLEANING IN PROGRESS"**. The cleaning cycle begins; at the end of the cycle the message on display will be **"REMOVE THE GROUP AND WASH IN WATER"**.
- Remove the brew group; on display: **"INSERT THE GROUP"**.
- Wash the brew group in running water.
- Refit the brew group; on display: **"CLOSE DOOR"**
- Close the door; on display: **"CLEANING COMPLETED. PRESS STAR BUTTON"** ;

Press to exit the menu definitely and make the machine ready to be used.

CLOCK

This function enables the clock and calendar set-up.

- By selecting **"CLOCK"**, the cursor blinks on the hours, that can thus be adjusted.
- After confirming the hour setting, the cursor moves on the next figure to be adjusted (the minutes, then the day, the month and finally the year).



AUTOM. SWITCHING-ON

This function enables the programming of automatic switching-on and off of the machine, in two different time ranges, every day of the week. By selecting:

- **"ON"**, the function can be programmed .
- **"OFF"**, the machine can only be switched on and off manually, through the main switch (**18**).
  Any automatic switching-on and off times previously set, remain stored anyway.
- To program the time ranges and the days see the following function **"TIMES ON/OFF"**.

NOTE - *The automatic switching-on of the machine is possible only if the main switch (**18**) is on the "**I**" position.*

TIMES ON/OFF

This function enables to program the automatic switching-on and off times over a whole week.

- By selecting **"TIMES ON/OFF"**, the cursor blinks on the day to be modified.
- Enter the day, using the button (down), turning the small letter into a capital one.
- Remove the day from the setting, using the button (up), turning the capital letter into a small one.
- Confirm the adjustment.

To set the time use the same procedure followed to set the clock.

Example: the function explanation scheme shows a machine programming which schedules the machine switching-on at 08:00 and the switching-off at 18:00 from Monday to Friday. The switching-on at 09:00 and off at 12:30 on Saturday, and a stop over the whole Sunday.

COUNTERS

One of these two functions indicates the total number of coffee brewing cycles; the other indicates the number of hot water brewing cycles.
If the automatic dosing of hot water is disabled (see **"HOT WATER PROG."** function), one cycle will be counted every time the electrovalve is switched-on.

NOTE - *Both functions cannot be reset and are just reference functions.*

ANTI-FREEZING

When the machine on **"STANDBY"** is exposed to low temperatures, the anti-freezing function is important to prevent the damages caused by icing-up in boilers. This function keeps the boilers temperature at the minimum value to prevent freezing.

- By selecting **"ON"**, the function is enabled.
- By selecting **"OFF"**, the function is disabled.

NOTE - *This function can only be enabled if also function "AUTOM. SWITCHING-ON" is on and if the machine is on "STANDBY". When the function is enabled the message "ANTI-FREEZING"will be displayed.*

UNBLOCK

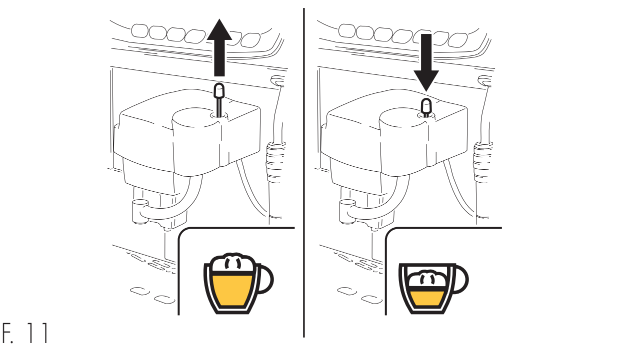
This function enables to temporarily unblock the machine when the number of cycles programmed for maintenance and descaling has been reached. To get the unblock code refer to the firm that has installed the machine or that supplies maintenance. Then enter the code into the function:

- Select "UNBLOCK"; the cursor will blink under the first figure to be modified;
- enter the datum and confirm;
- after every confirmation, the cursor blinks under the following figure and goes on until the code is completed.

12.8 Cream adjustment

The quality of cream in beverages is proportional to the adjustment of the pin (F. 11).

- By lifting the pin, a higher quantity of cream is brewed.
- By lowering the pin, a lower quantity of cream is brewed.



F. 11

12.9 Grind adjustment

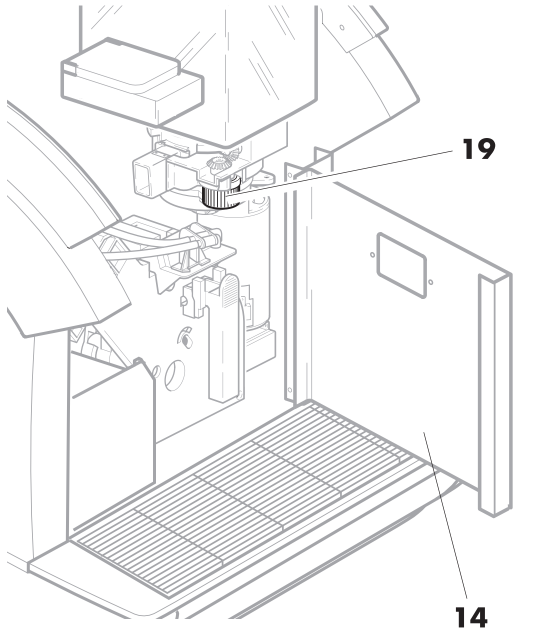
*Whatever the coffee blend is, a **very fine** grinding (notch on **low values**) increases the density, the cream quantity and the brewing time of the beverage. On the contrary a **coarse** grinding (notch on **high values**) decreases the density, the cream, as well as the brewing time.*

*Do not turn the knob counterclockwise to the limit stop (**19** - F. 12); this action causes the grinders tightening and the consequent machine block.*

If any foreign body in the coffee blend should cause the block of grinders and the subsequent block of the machine(on display: "GRINDER ERROR"), refer to an Authorized Customer Service Center.

NOTE - *The grinding is preset by the Manufacturer on standard values, but it can be adjusted in the following way:*

- Open the door (**14** - F. 12), turn the knob (**19** - F. 12) anticlockwise to obtain a finer grinding (the notch moves onto lower values), and clockwise to obtain a coarser grinding (the notch moves onto higher values).



F. 12

12.10 Display messages

NOTE - *Here follows a list of alarm messages (in addition to those explained before) that can be displayed and the relative machine conditions.*

STANDBY: the machine is switched off (the main switch is on "**I**") and the automatic switching-on/off functions enabled (Pr. 12.7.1).

ANTI-FREEZING: the machine is switched off (the main switch is on "**I**") and the function protecting boilers from icing-up is enabled (Pr.12.7.1).

PROGRAMMED CLEANING: it is displayed when the machine is performing the automatic cleaning of the brew group (Pr. 12.7.1).

ADD COFFEE: the machine, during the grinding, detects the lack of coffee beans in the relative container (**6**).

FILL CIRCUIT: this message is displayed if the machine detects the lack of water in the boilers during a beverage brewing.
After checking if there is actually water in the supply network, press the button (**^** in the COFFEE version), until water comes out properly from the spout (**11**) and from the brew group (**27**). In the "COFFEE" version the water comes out only from the brew group

PROGRAMMING: it is displayed during the machine programming (Pr. 12.6).

REMOVE GROUNDS: it is displayed if the dump box (**16**) is almost full (the machine performed the programmed number of brewings). More brewings can anyway be performed.

OUT OF SERVICE – REMOVE GROUNDS: the dump box (**16**) is completely full (the machine performed the programmed number of brewings).
The machine is blocked and no more brewings can be performed until the dump box is emptied.

CLOSE DOOR: the door (**14**) is not properly closed.

INSERT BOX: the dump box (**16**) is not properly inserted.

INSERT DRIP TRAY: the drip tray (**12**) is not properly inserted.

INSERT GROUP: the brew group (**28**) is not properly inserted.

GROUP ERROR: the brew group (**28**) is not properly performing his working cycle; switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

PUMP ERROR: one of the pumps is damaged. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

SENSOR ERROR 01: is displayed when a temperature sensor fails. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

TEMPER. ERROR 01: is displayed when one of the boilers resistance is damaged. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

DESCALING: it is displayed when the machine needs a descaling intervention, and after performing the programmed number of brewings. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.
The descaling interventions are set on working cycles of the machine, and can be programmed by the maintenance technician.

MAINTENANCE: it is displayed when the machine needs maintenance and after performing the programmed number of brewings. Switch the machine off and refer to the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.
The maintenance interventions are set on working cycles of the machine, and can be programmed by the maintenance technician.

12.11 Machine switching-off

Programmed automatic switching-off

This is possible when the function **"AUTOM.SWITCHING-ON"** (Pr. 12.7.1) is enabled and the function **"TIMES ON/OFF"** (Pr. 12.7.1) has been programmed .
At the programmed time the machine goes on **"STANDBY"**.

Manual switching-off

This switching-off is necessary if the function **"AUTOM. SWITCHING-ON"** (Pr. 12.7.1) is not enabled.

It can be obtained by switching both the main switch (**18**) and the all-pole switch on the "**0**" position or by disconnecting the plug.

13 - ROUTINE MAINTENANCE

Warning

- ***In case of troubles***, *usually indicated on display, switch the machine immediately off, disconnect the power supply through the all-pole switch or by disconnecting the plug, and call the nearest CUSTOMER SERVICE.*
- ***Before intervening*** *with any type of maintenance or cleaning, disconnect the power supply through the main switch (**18**) and the all-pole switch(or disconnecting the plug).*
- ***Any operation*** *must be done when the machine is cool.*
- ***Never perform*** *any cleaning operation when the machine is on "STANDBY".*
- ***Never wash*** *any part of the machine in the dishwasher.*
- ***Do not use*** *direct water jets.*

13.1 Machine cleaning

- The cleaning must be done every day and before an extended out-of-service times, in order to avoid the solidification of residues in containers, trays and brew groups.
- The removable parts of the machine which have to be cleaned, must be washed and rinsed in running water.
- To clean coatings, panels and the machine controls, use soft cloths moderately soaked in warm water.
- To clean the fixed parts and the very machine, use only cold or warm water, non-abrasive sponges and damp cloths.
- All the parts to be cleaned are easily reachable and do not require the use of any tool.

Routine maintenance and cleaning preserve and extend the machine efficiency and durability, as well as granting the respect of the hygienic standard regulations.

The machine automatically indicates when maintenance and descaling operations are required. The exact number of brewings is indicated by the mechanical counter or by the machine display. If the Maintenance Technician fails to intervene, the machine could block.

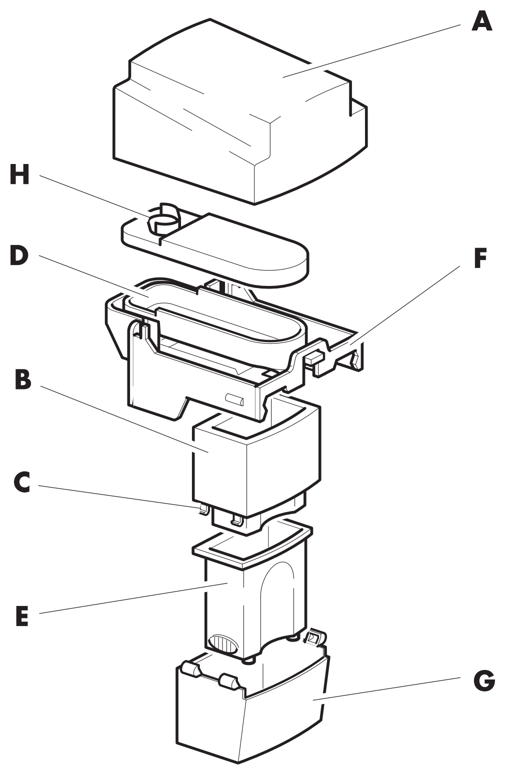
13.1.1 Brew group (F. 13)

Removable parts:
- upper protection panel (**A**), of the fixed brew group (**F**) can be pulled upwards;
- rubber gasket (**H**);
- mobile dispenser (**G**) can be pulled downwards;
- telescopic spout (**E**), can be removed from the brew group (**G**), after pressing the coupling teeth (**C**) of the inner unit (**B**).

Clean the metal conveyor (**D**) with a damp cloth or sponge, without removing it from the fixed brew group (**F**).

Danger of burns

*The conveyor (**D**) is heated by an internal heating element; therefore wait for its cooling before cleaning it.*



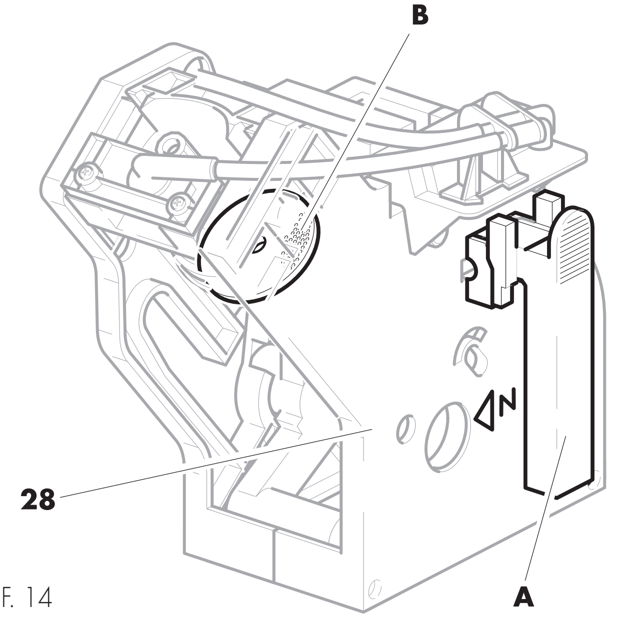
F. 13

13.1.2 Brew group (F. 14)

Cleaning must be carried out with the group empty.

- Periodically clean the brew group using the special tablets (Pr. "12.7.1 Explanation of functions – CLEANING GROUP").

- Remove the brew group (**28**) pulling the appropriate handle (**A**) and pressing the button marked by "PRESS".
- Wash abundantly with warm water. Do not use detergents.
- Delicately scrape the upper filter (**B**) with a plastic coffee spoon.



F. 14

13.1.3 Drip tray and relative grill

Remove the drip tray (**12**) from the machine and wash it with running water, paying particular attention to the grill.

13.1.4 Dump box

Remove the drip tray (**12**), remove the dump box (**16**) from its place and then wash it with running water .

13.1.5 Steam and hot water spouts
(except COFFEE set-up)

Clean the spouts (**11**-**17**) with a non-abrasive damp cloth.
If the nozzles are clogged the final section of the spouts can be unscrewed, and the nozzles can be cleared with a pin.

13.1.6 Cup warming plate

Use a non abrasive damp cloth to clean the cup warming plate (**4**).

13.1.7 Coffee bean hopper

Use a non abrasive damp cloth to clean the coffee bean hopper (**6**).

13.1.8 Cappuccinatore cleaning

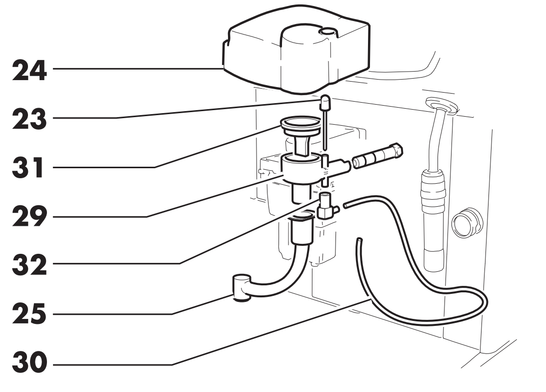
Never clean the cappuccinatore when the machine is on "standby".

Every time the CAPPUCCINATORE is used, it must be cleaned in order to avoid the solidification of residues.

All the removable parts must be washed and rinsed in running water.

13.1.9 Cappuccino brew group (F. 15)

To clean each part of the cappuccinatore group separately, remove:
- upper protection panel (24), pulling it upwards;
- cream adjusting pin (23);
- air diffuser (31) from the cappuccinatore group, pulling upwards;
- cappuccinatore group (29) by pulling;
- joint (32) connecting the suction pipe to the cappuccinatore;
- adjustable brewing spout (25);
- milk suction tube (30).



F. 15

14 - UNSCHEDULED MAINTENANCE

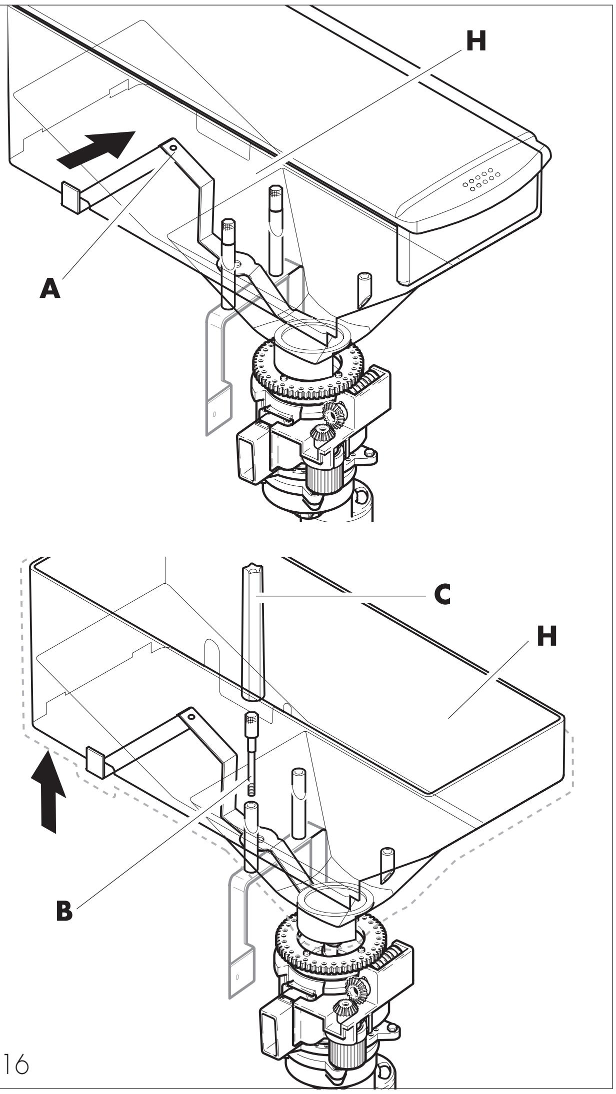
NOTE- *Unscheduled maintenance includes every repairing or part replacing. The **Maintenance Technician** is the only person authorized to perform these operations.*

14.1 Jamming of the coffee grinder unit

- A foreign body among the coffee beans can cause the grinders jamming and the subsequent machine block; the message **"GRINDER ERROR"** will be displayed.
- In this case open the coffee grinder unit (20) and remove the foreign body.

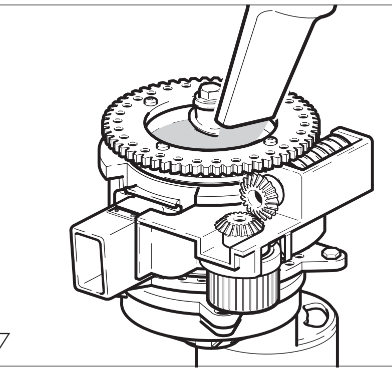
14.1.1 Grinder unit assembly/disassembly

- Close the bean hopper (**H**) bulkhead (**A**)
- Remove the screws (**B**) from the container using the appropriate tool (**C**). Remove the container from the machine pulling upwards.



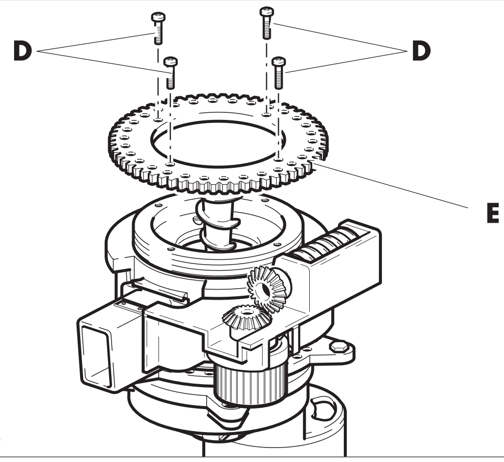
F. 16

- Remove the coffee beans on the grinder's top with a vacuum cleaner.



F. 17

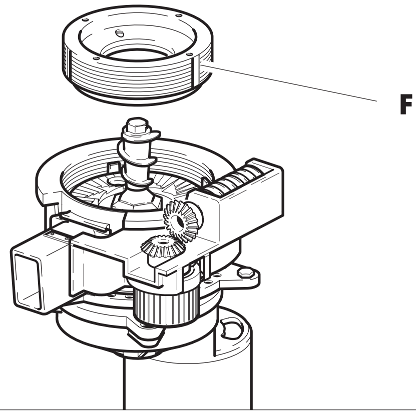
- Remove the screws (D).
- Remove the gearwheel (E).



F. 18

- Unscrew and remove the adjustment ring nut (F) and clean both grinders with a vacuum cleaner and a brush.

Check the grinder's degree of wear. In case of manifest damages, they must be replaced.

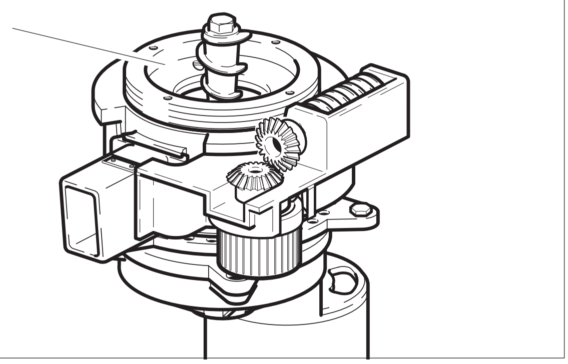


F. 19

To re-assemble the coffee grinder unit, do as follows:

- Screw fully the adjustment ring nut (F), then unscrew it by 1/2 turn.

This 1/2 turn untightening of ring nut is necessary to avoid grinders jamming and damage.

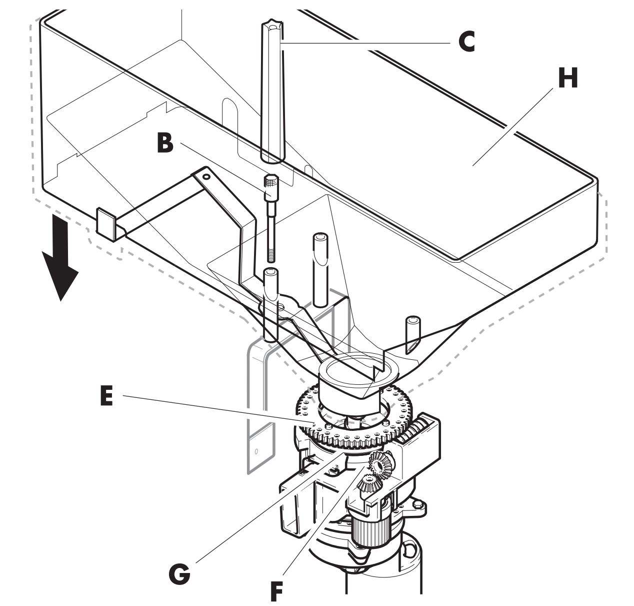


F. 20

- Replace the gearwheel (E) and fix it tightening the screws (D).
- Replace the coffee bean hopper (H).

*Be careful to place the gasket properly (**G**). It has to correctly engage with the gearwheel (**E**) and the ring nut (**F**).*

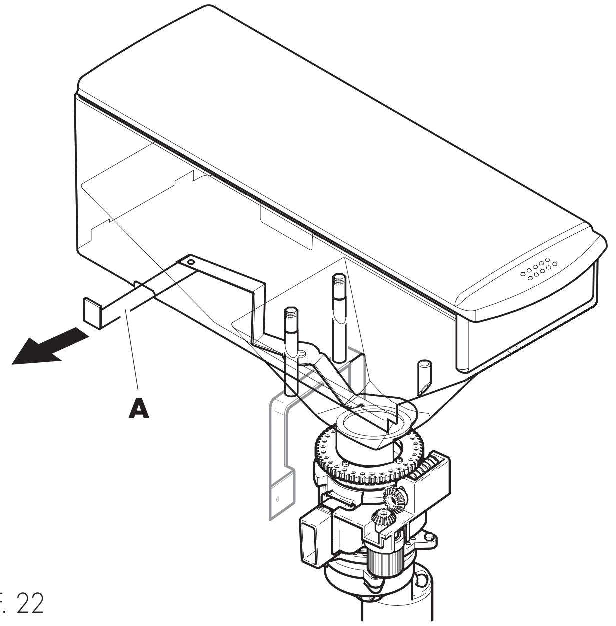
- Fix the container (**H**) tightening the screws (**B**) with the appropriate tool (**C**).



F. 21

- Open the bulkhead (A).

*Before re-operating the machine, a new **grind adjustment** is required.*



F. 22

15 - OUT OF SERVICE

In case you will put the machine out of service, disconnect the power and the water supply, empty the drip trays, boilers and piping and clean the machine (Pr. "13.1 Machine cleaning").

If the machine is scrapped, the different materials composing the machine have to be separated and disposed of according to their composition and to the current State regulations.

16 - TROUBLES, CAUSES AND CURES

Here is a list of the possible machine troubles.

The symbol in the "cure" box means that the operation must be carried out by the Maintenance Technician only.

TROUBLE	CAUSE	CURE
The machine does not start	No voltage	Check: - if the plug is connected
		- if the all-pole switch (if any) is on
		- the system fuses
		- the electric connections
Display message: "DUMP BOX FULL"	Dump box full	Empty the dump box and reintroduce it properly
Grinder error	Coffee grinder unit blocked	Clean the coffee grinder (Pr. "14.1 Jamming of the coffee grinder unit")
Instead of coffee only water is brewed	The button selecting pre-ground coffee has been pressed but the relative container has not been filled with instant coffee.	Place the coffee dose in the relative hopper and restart the cycle
No water or steam supply	The steam/hot water spout's hole is clogged	Clean it with a thin needle
Coffee flows too rapidly	Grinding is too coarse	Set a finer grinding
Coffee flows too slowly	Grinding is too fine	Set a coarser grinding
Coffee is not hot enough	The cup has not been preheated	Preheat the cup on the cup warming plate
	The machine has not yet reached the suitable temperature	Wait for the machine to reach the suitable temperature
Coffee has not enough cream	The coffee blend is not appropriate, coffee is not fresh off the roasting, the coffee powder has been ground too finely or too coarsely.	Change the coffee blend or check its grinding (if pre-ground)
The machine requires too much time to warm up, the water quantity is reduced	The machine circuit is clogged by scale	Descale the machine
The brew group cannot be removed	The brew group is not in the right position (N)	Switch the machine on and off through the main switch
The brew group cannot be refit	The brew group is not in the right position (N)	Manually turn the group onto the standard position (N), matching the reference mark placed on the structure with the arrow N (F. 14)

NOTES

VORWORT

- Dieses Handbuch ist ein Bestandteil der Maschine und muss daher während der gesamten Betriebslebensdauer der Maschine (auch im Fall eines Besitzerwechsels) sorgfältig an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Zweck des Handbuchs ist die Vermittlung von den für eine kompetente und sichere Verwendung der Maschine notwendigen Informationen.

- Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, ist unter Angabe des Modells und Herstellungsjahres eine Kopie davon bei einer autorisierten Kundendienststelle anzufordern.

- Die autorisierten Kundendienststellen stehen außerdem für alle technischen Erklärungen, Informationen zum Betrieb, den technischen Kundendienst und die Lieferung von Ersatzteilen zur Verfügung.

- Die behandelten Argumente dienen ausschließlich der sowohl für die Personen, als auch für die Maschine und die Umgebung sicheren Verwendung der Maschine. Sie helfen bei der einfachen Diagnose von Störungen und anomalen Betriebsbedingungen, bei der Durchführung einfacher Kontroll- und Wartungsarbeiten unter strikter Einhaltung der auf den nächsten Seiten angeführten Bestimmungen und geltenden Vorschriften zur Sicherheit und Gesundheit.

- Vor jedem Eingriff den Inhalt dieser Ausgabe aufmerksam lesen und sicherstellen, dass dieser auch richtig verstanden wurde.

- Wird die Maschine von mehreren Personen (einzeln) verwendet, muss jeder von ihnen das Handbuch genauestens lesen.

- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen und Verbesserungen an den betreffenden Modellen durchzuführen.

- Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Händler oder Importeur Ihres Landes (wenn vorhanden) bzw. direkt an den Hersteller.

- Die Firma GAGGIA behält sich alle Rechte der vorliegenden Ausgabe vor. Auch teilweise Vervielfältigungen oder die Verbreitung sind strikt verboten, wenn sie nicht zuvor ausdrücklich schriftlich genehmigt wurden.

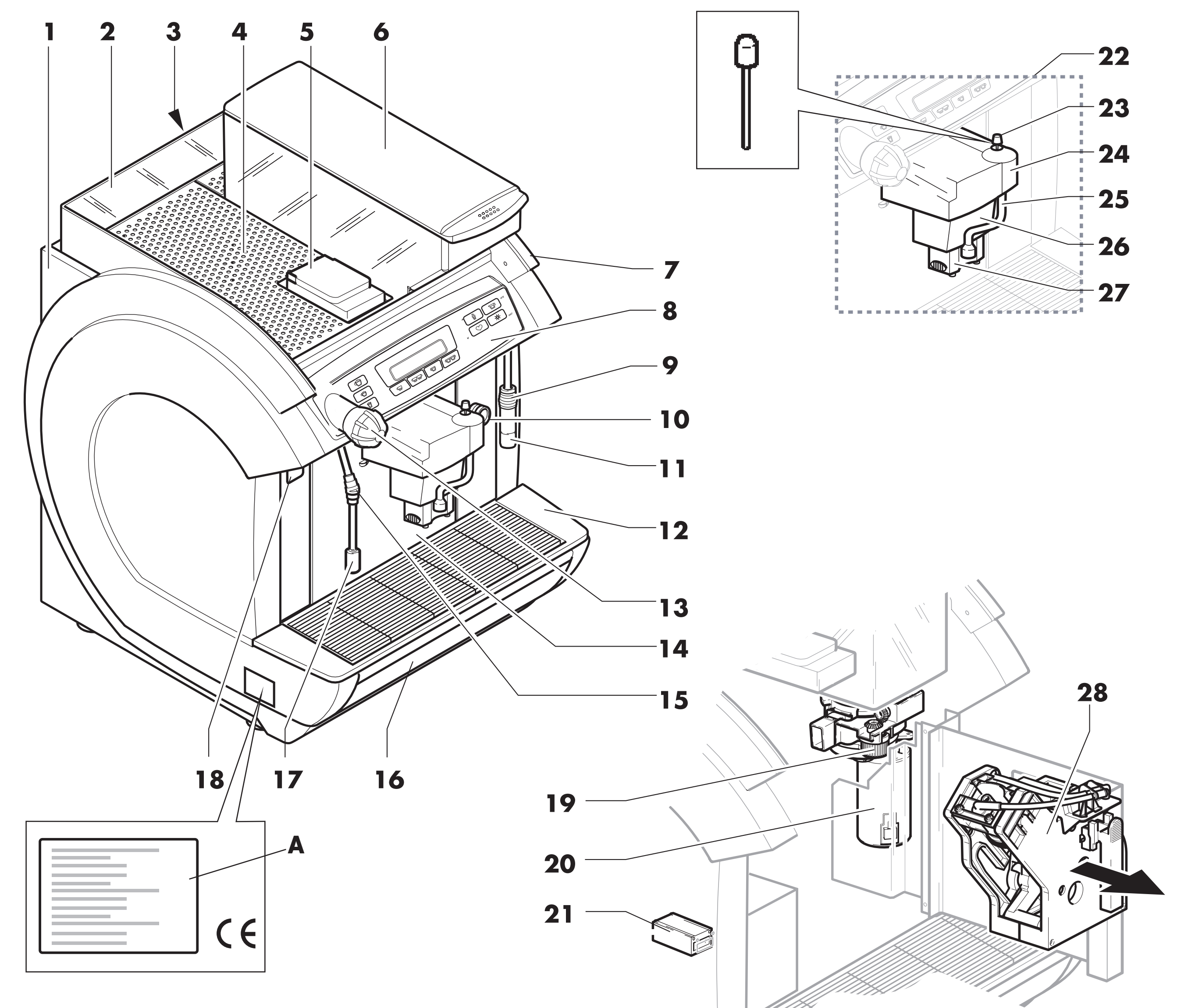
GAGGIA®

Via C. Gomes, 16
ROBECCO SUL NAVIGLIO (MILANO) - ITALY
Tel. 02/9471654 - Fax 02/9470888
www.gaggia.it

INHALTSVERZEICHNIS

1 - BESTANDTEILE DER MASCHINE

HINWEIS *- Wenn nicht ausdrücklich anders angeführt, beziehen sich die Nummern zur Angabe der Position der Maschinenteile auf diese Abbildung.*



F. 1

A CE-Schild
1 Linke Seitenwand
2 Blende
3 Rückwand
4 Wärmeplatte
5 Abdeckung für vorgemahlenen Kaffee
6 Bohnenbehälter
7 Rechte Seitenwand
8 Bedienfeld
9 Verbrennungsschutz
10 Schlauchklemme (Modell CAPPUCCINO)
11 Heißwasserrohr (fehlt beim Modell COFFEE)
12 Abtropfschale
13 Dampfventil (fehlt beim Modell COFFEE)
Im Uhrzeigersinn: Dampfentnahme öffnen
Gegen den Uhrzeigersinn: Dampfentnahme schließen
14 Tür
15 Verbrennungsschutz
16 Kaffeesatzbehälter
17 Dampfausgabe (fehlt beim Modell COFFEE)
18 Hauptschalter
"I" - Elektrische Funktionen freigegeben – Maschine eingeschaltet – Kontrolllampe leuchtet.
"O" - Elektrische Funktionen gesperrt – Maschine ausgeschaltet – Kontrolllampe der Taste "I" leuchtet nicht.
19 Einstellgriff für Mahlfeinheit
20 Mahlwerk
21 Mechanischer Zähler
Zeigt die Anzahl der von der Maschine durchgeführten Ausgaben an.
22 Ausgabeeinheit
23 Einstellnadel zur Milchaufschäumung (Modell CAPPUCCINO)
Ausschlag mit der Hand höhenverstellbar
24 Abdeckung der Ausgabeeinheit
25 Milchausgabe (Modell CAPPUCCINO)
26 Beweglicher Auslauf
27 Teleskopischer Auslauf
28 Brühgruppe

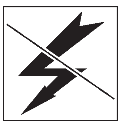
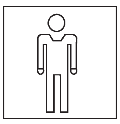
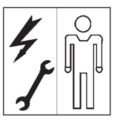
2 - HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES HANDBUCHS

2.1 Abkürzungen

Abb. = Abbildung
S. = Seite
Abs. = Absatz
T. = Tabelle

2.2 Verwendete Symbole

ACHTUNG! Die Bedeutung der Symbole immer beachten: sie dienen dazu, technische Konzepte oder Sicherheitshinweise nicht wiederholen zu müssen und sind daher als Erinnerungshilfen gedacht. Wann immer Zweifel zur Bedeutung der Symbole auftreten, im entsprechenden Symbolverzeichnis nachschlagen.

	ACHTUNG! - Informationen zur Sicherheit des Bendieners und der Unversehrtheit der Maschine.
	ACHTUNG! - Arbeiten, die für den Wartungstechniker eine potentielle Gefahr darstellen.
	WICHTIG! - Lenkt die Aufmerksamkeit auf ein besonders wichtiges Argument.
	Maschine ausgeschaltet - Für diesen Vorgang ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
	Bediener - Vorgänge, für die der Bediener der Maschine zuständig ist.
	Wartungstechniker - Arbeiten, die ausschließlich von dem für die außerplanmäßige Wartung und Reparaturen zuständigen Personal durchgeführt werden dürfen.

T. 1

3 - BEDIENER

• Erwachsene Person, in deren Kompetenz folgende Vorgänge liegen:

- Verwaltung und Kontrolle sowie die Ausschaltung der Maschine.
- Befüllung mit Bohnenkaffee.
- Einstellung der Ausgabeparameter.
- Leeren der Kaffeesatz- und Abwasserbehälter.
- Äußere Reinigung der Maschine.

***Kindern, Jugendlichen und unselbständigen Personen** ist die Verwendung der Maschine untersagt.*

4 - WARTUNGSTECHNIKER

• Person, die für folgende Vorgänge zuständig ist:

- Aufstellung, Inbetriebnahme, Regulierung und Einstellung der Maschine.
- Außerplanmäßige Wartung, Reparaturen und Auswechseln von Ersatzteilen.

5 - VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE

• Die in diesem Handbuch beschriebenen Maschinen wurden für die automatische (programmierbare) Ausgabe folgender Getränke entworfen, hergestellt und geschützt:

- Getränke aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee;
- Getränke aus vorgemahlenem Kaffee;
- Getränke aus Milch und frisch gemahlenem Bohnenkaffee (Modell CAPPUCCINO).
- Heißwasser und Wasserdampf (fehlt beim Modell COFFEE) für die Zubereitung und Erwärmung von Getränken.
- heißer Milch (Modell CAPPUCCINO).

Jede andere Verwendung der Maschinen ist vom Hersteller nicht vorgesehen, dieser lehnt daher die Verantwortung für Schäden jeglicher Art ab, die durch einen unzweckmäßigen Einsatz der Maschinen entstehen. Durch einen unzweckmäßigen Einsatz erlischt außerdem jeder Anspruch auf Garantie.

6 - HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Für die planmäßige Wartung keinesfalls Reinigungs-, Verdünnungs- oder Lösungsmittel etc. verwenden.
- Die Reinigung beschränkt sich auf Teile, die nicht unter elektrischer Spannung stehen und sie ist mit neutralen und biologisch abbaubaren Produkten durchzuführen. Der Hauptschalter oder allpolige Netztrennschalter muss dabei immer auf "0" (OFF) gestellt sein oder der Netzstecker gezogen werden.
- Die planmäßige Wartung ist von kompetentem oder zumindest ausreichend informiertem und eingewiesenem Personal durchzuführen, das über die notwendigen geistigen und körperlichen Fähigkeiten verfügt. Die in der Folge angeführten Anweisungen sind strikt zu befolgen und die geltenden Bestimmungen zur Sicherheit und Gesundheit einzuhalten.
- Es ist strikt verboten, auf der Maschine Werkzeuge oder andere für die Sicherheit von Personen und die Unversehrtheit der Maschine gefährliche Gegenstände abzulegen oder zurückzulassen.
- Änderungen und Umstellungen (auch in kleinem Ausmaß) sowie die Verwendung nicht originaler Ersatzteile befreien den Hersteller von seiner Verantwortung für Schäden jeder Art und führen zum Verfall aller Garantieansprüche.
- Ausschließlich Trinkwasser verwenden.
- Die für den CAPPUCCINATORE verwendete Milch sollte in einem Kühlgerät bei einer Temperatur von maximal 4°C aufbewahrt werden. Sie sollte nicht länger als 30 Minuten unbenutzt außerhalb des Kühlschrankes aufbewahrt werden.
- Wird mit dem Cappuccinatore länger als 1 Stunde keine Milch aufgeschäumt, muß vor der nächsten Produktentnahme eine Reinigung desselben durchgeführt werden.
  Dazu wie nachfolgend beschrieben vorgehen:
  - Den Milchansaugschlauch in einen Behälter mit Wasser tauchen.
  - die Taste drücken
  - Warten, bis aus dem Auslaufrohr kein Wasser mehr ausfließt.

Hinweis: Für den Reinigungsvorgang kein heißes Wasser benutzen.

7 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Vor dem Hantieren mit der Maschine immer vorbeugend sicherstellen, dass keine Zweifel zum Inhalt dieses Handbuchs bestehen. Die Nichteinhaltung der darin enthaltenen Vorschriften befreit den Hersteller von seiner Verantwortung für Personen- oder Sachschäden jeder Art.
- Diese Ausgabe für spätere Konsultationen aufbewahren.
- Vorbeugend kontrollieren (im Fall einer neuen Aufstellung), ob die Mindestanforderungen für die Sicherheit, den Aufstellungsort und den Betrieb der Maschine gegeben sind. Dazu die Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Beleuchtung) sowie die Eignung des Betriebsortes prüfen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, sind die autorisierte Kundendienststelle oder der Wartungstechniker hinzuzuziehen.
- Die Maschine nicht im Freien verwenden.
- Im Fall von Betriebsstörungen immer den Einsatz des Wartungstechnikers anfordern.
- Bei der Reinigung darf keinesfalls ein Wasserstrahl verwendet werden.

8 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

8.1 Identifikationsdaten

Auf dem Schild (A) sind folgende Daten zur Identifikation der Maschine angeführt:

- Hersteller und CE-Kennzeichnung
- Modell
- Seriennummer
- Herstellungsjahr
- Anschlussspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Aufgenommene elektrische Leistung (W)
- Phasenanzahl der elektrischen Leitung (PH)
- Zulässiger Druck im Wassernetz (MPa)

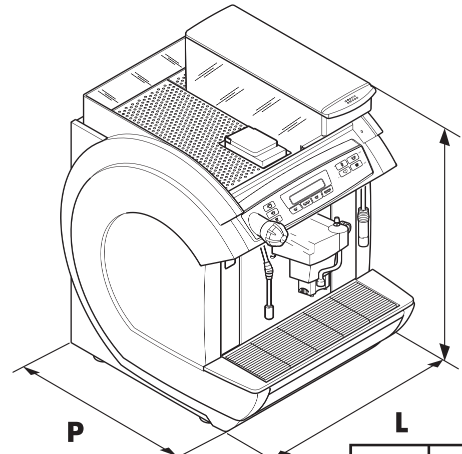
HINWEIS - *Im Fall von Anfragen an die* ***autorisierten Kundendienststellen*** *immer das Modell und die Seriennummer angeben.*

8.2 Technische Eigenschaften

Anschlussspannung 230V/400V 2N
A-bewerteter Schalldruckpegel .... unter 70 dB
Länge des Netzkabels .... 1.500 mm
Installierte Leistung
Mod. LUXE .... 3.250 W
Mod. COFFEE .... 1.400 W
Mod. CAPPUCCINO .... 3.250 W
Wasserdruck ....0,1-0,8 MPa (1-8 bar)
Gewicht .... 60 kg
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters. .... 2 Kg

HINWEIS - *Bei den Maschinen können die Dosen aller einzelnen Ausgaben programmiert werden. Die Mehrheit der elektrischen Komponenten wird mit 24 V Gleichstrom gespeist.*

8.3 Raumbedarf



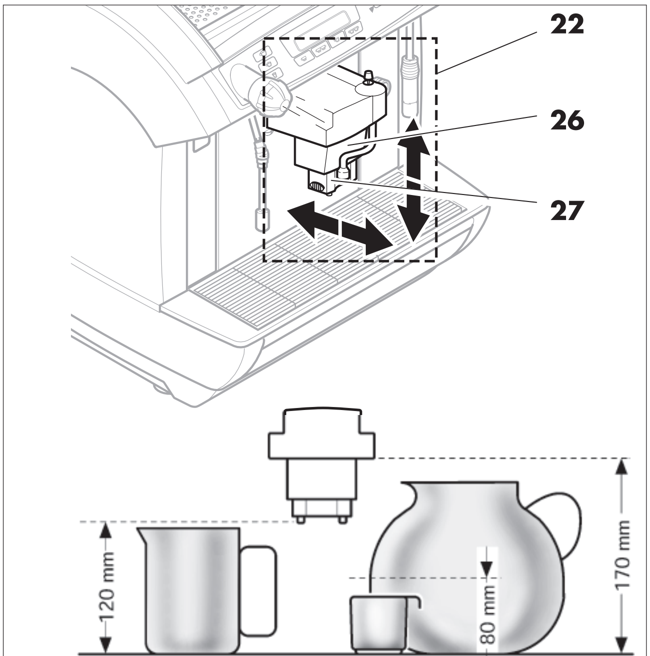
L	P	h
470	550	675

F. 2

8.4 Ausgabeeinheit (Abb. 2)

Die Position dieser Einheit (22) kann je nach Höhe des verwendeten Gefäßes geändert werden.
Der bewegliche Auslauf (26) kann nach außen gedreht werden, der teleskopische Auslauf (27) nach oben oder unten geschoben werden. Auf diese Weise lassen sich unterschiedliche Ausgabehöhen erzielen.

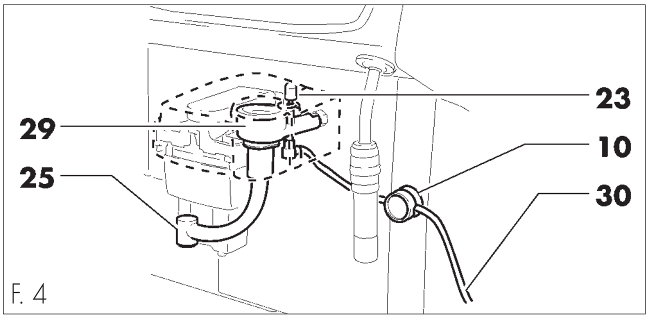
HINWEIS - *Wird nur ein Gefäß verwendet, das höher als **90 mm** ist, kann der Auslauf (**26**) nach unten verschoben werden.*



F. 3

8.5 Cappuccinatore (Abb. 4)

Der Cappuccinatore besteht aus:
- Milchansaugschlauch (30);
- Schlauchklemme (10);
- Körper des Cappuccinatore (29);
- Nadel zur Einstellung der Schaumqualität (23);
- einstellbares Milchausgaberohr (25).



F. 4

9 -SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

HINWEIS - *Die in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen wurden unter Einhaltung der geltenden spezifischen europäischen Richtlinien hergestellt, daher sind alle potentiell gefährlichen Teile entsprechend geschützt.*

- Ein eventuell herrschender Überdruck in der Wasseranlage für die Zubereitung von Dampf und Heißwasser wird von 3 Sicherheitsventilen abgefangen.
- Ein Thermostat verhindert die Überhitzung der Boiler.
- Die Positionen der Abtropfschale (12), des Kaffeesatzbehälters (16) und der Tür (14) werden von 3 Mikroschaltern kontrolliert, die die Einstellung des Maschinenbetriebs bewirken, wenn eine der Komponenten nicht richtig eingesetzt ist (auf dem Display erscheint ein Hinweis auf die Komponente, die sich nicht in der richtigen Position befindet).
- Ein elektronischer und ein mechanischer Impulszähler speichern die Anzahl der durchgeführten Ausgaben und ermöglichen die Programmierung der planmäßigen Wartung.

9.1 Dampf- und Heißwasserrohr
(fehlen beim Modell COFFEE) (Abb. 1)

Das Dampfrohr (**17**) und das Heißwasserrohr (**11**) sind mit einem Verbrennungsschutz aus Gummi (**9** und **15**) ausgestattet, damit sie auch im heißen Zustand angefasst und bewegt werden können.

9.2 Weitere Gefahren ⚠

- Die baulichen Eigenschaften der in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen ermöglichen keinen Schutz des Bedieners vor dem direkten Dampf- oder Heißwasserstrahl (beim Modell COFFEE nicht vorhanden).

- Verbrennungsgefahr – Während der Ausgabe von Heißwasser oder Dampf den Strahl nicht auf Dritte oder sich selbst richten. Das Rohr nur an der mit dem Gummischutz versehenen Stelle anfassen (9 - 15).

❗ *Keine Gefäße verwenden, die nicht aus lebensmittelechtem Material hergestellt sind.*

10 - AUFSTELLUNG

10.1 Hinweise zum Standort

- Die Maschine wird in einem trockenen, geschützten Raum mit einer Umgebungstemperatur zwischen 10°C und 40°C und einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 90% aufgestellt.

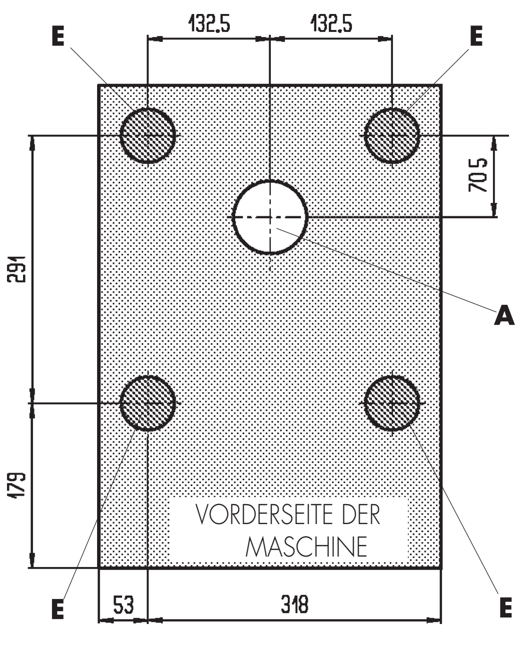
10.2 Aufstellung und Wasseranschluss

HINWEIS - *Sicherstellen, dass die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, ausreichend groß und tragfähig ist, um die Maschine sicher aufnehmen zu können.*

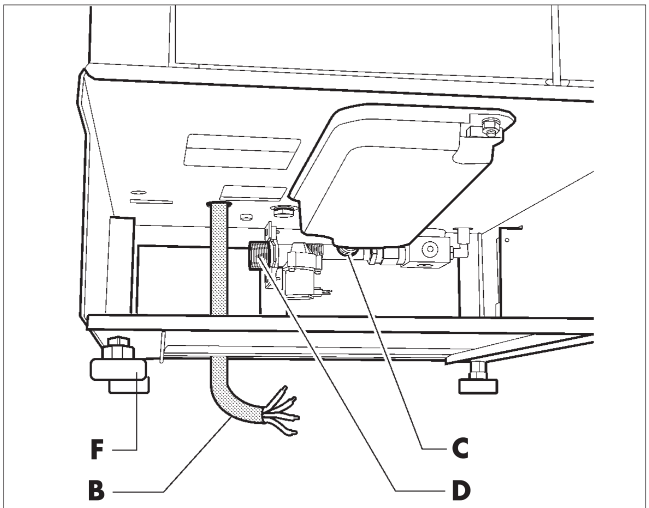
- Eine Öffnung in die Abstellfläche bohren (A - Abb. 5).
- Die Maschine auf die Fläche stellen und das Netzkabel (B – Abb. 5) durch die Öffnung (A) ziehen.
- Einen Abflussschlauch an die Verschraubung (C - Abb. 6) schließen und mit einer Zahnschelle befestigen.
- Die Maschine mit der Verschraubung (D – Abb. 6) an das Trinkwassernetz anschließen (dazu ausschließlich einen Schlauch und Verbindungsstücke aus lebensmittelechtem Material verwenden).

Es wird empfohlen, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer entsprechenden Vorrichtung entkalkt wurde, vor allem in Gebieten, in denen das Wasser einen hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt aufweist (hartes Wasser).

- Die Maschine endgültig auf der Abstellfläche positionieren (die Kreise E – Abb. 5 geben die optimale Position der einstellbaren Füße an).
- Die Maschine durch Regulieren der einstellbaren Füße eben ausrichten (F – Abb. 6).



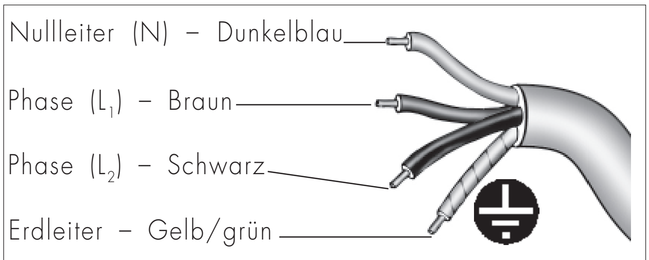
F. 5



F. 6

10.3 Elektrischer Anschluss

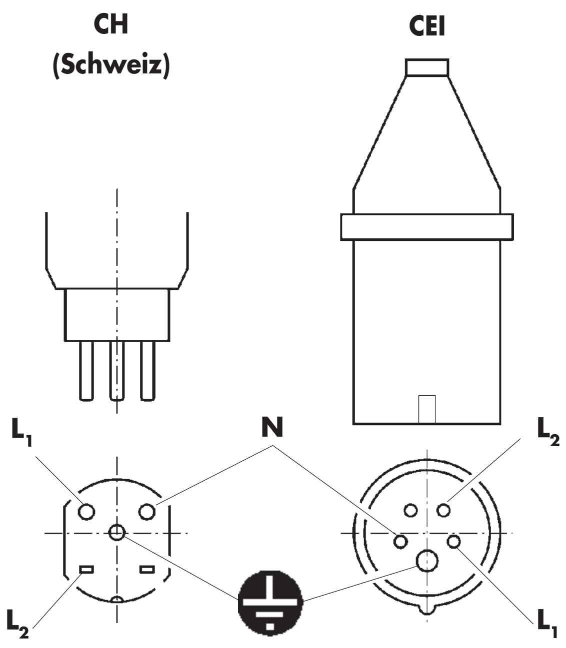
HINWEIS - *Bei Anlagen mit 400 V Zweiphasenstrom die Phasen so verwenden, dass die Maschine mit 230 V in Einphasenstrom versorgt wird (Abb. 7). Für den Anschluss an 230 V Einphasenstrom ist ein entsprechender Installationssatz anzufordern (Code %1034.R09).*



Netzkabel vom Typ H07RNF
Querschnitt 4 x 2,5 mm²

F. 7

Anschluss des Steckers an eine Zweiphasenleitung 400 V2N~



F. 8

*Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen, muss das Kabel für den Netzanschluss entweder mit einem allpoligen Netztrennschalter (mit einer Kontaktöffnung von mindestens **3 mm**) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.*

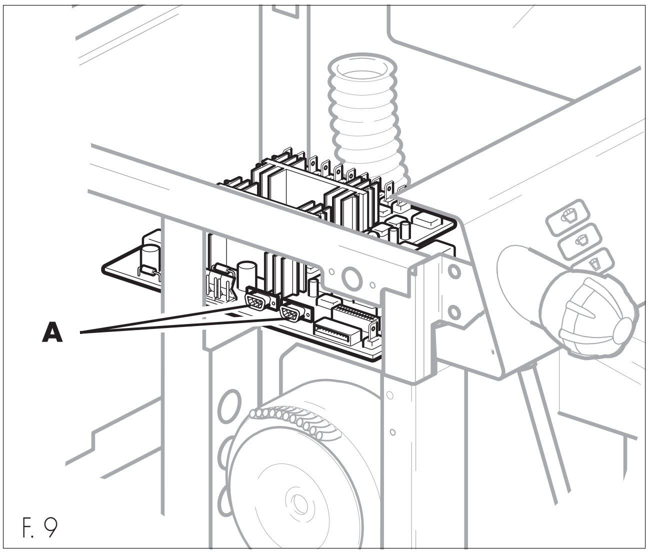
- *Der allpolige Netztrennschalter muss der Stromentnahme der Maschine entsprechen und imstande sein, alle Polungen der Spannung abzufangen.*
- *Überprüfen, ob die elektrischen Kabel der Anlage der Stromentnahme der Maschine angemessen sind.*

Der Anschlusspunkt (Steckdose oder allpoliger Netztrennschalter) muss sich an einer für den Bediener leicht zugänglichen Stelle befinden, damit dieser die Maschine im Bedarfsfall vom Stromnetz trennen kann.

- Das Kabel (B - Abb. 6) an die elektrische Versorgungsleitung anschließen.

10.4 Anschluss an seriellen Eingang

Über einen seriellen Eingang kann die Maschine an die Geräte der AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN angeschlossen werden, um so Kontrollen und Programmierungen durchzuführen (A - Abb. 9).



F. 9

11 - ERSTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

- Den Behälter (6) mit der zuvor gewählten Kaffeebohnenmischung füllen.

Sicherstellen, dass der Kaffee keine für die Maschine gefährlichen Fremdkörper enthält.

- Überprüfen, ob die herausnehmbaren Teile (12 und 16) vorhanden sind und ob die Tür (14) zu ist.
  Im gegenteiligen Fall erscheint beim Einschalten der Maschine auf dem Display ein Hinweis auf die Komponente, die nicht richtig positioniert ist.
- Den allpoligen Netztrennschalter auf "I" drehen.
- Die Maschine mit dem Schalter (18) einschalten;
  auf dem Display erscheint: **"AUFHEIZEN. BITTE WARTEN"**.
- Wenn auf dem Display der Hinweis: **"BETRIEBSBEREIT"** erscheint:
  - den Auslauf (26 und 27) so positionieren, dass er die richtige Höhe für die benutzten Gefäße aufweist (Abs. 8.4);
  - ein oder zwei Gefäße unter den Auslauf stellen.
- Die dem gewünschten Getränk entsprechende Taste drücken.

Obwohl alle Tasten bereits im Werk auf Standardwerte programmiert wurden, muss kontrolliert werden, ob das zubereitete Getränk den gewünschten Eigenschaften entspricht. Im gegenteiligen Fall müssen die Ausgabetasten programmiert werden (Abs. 12.6).

12 - GEBRAUCH DER MASCHINE

Vor der Benutzung der Maschine ist dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um ein gutes Allgemeinwissen über die Maschine zu erlangen.

*Nach einer längeren Nichtbenutzung der Maschine sollte vor der erneuten Inbetriebnahme der vorhergehende Absatz **"Erste Inbetriebnahme der Maschine"** nochmals gelesen werden.*

12.1 Zustände der Maschine

In Bezug auf die Stromversorgung kann sich die Maschine in folgenden Zuständen befinden:

Ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt

- Hauptschalter (**18**) und allpoliger Netztrennschalter auf "**0**" (oder Stecker gezogen).
- Es ist nur der Sicherungsspeicher der programmierten Daten aktiv.

Eingeschaltet

- Hauptschalter (**18**) und allpoliger Netztrennschalter auf "**I**" (Stecker eingesteckt).
- Alle Funktionen sind aktiv und das Display (**8a**) ist eingeschaltet.

Standby (Maschine ausgeschaltet, aber nicht vom Stromnetz getrennt)

- Hauptschalter (**18**) auf "**I**".
- Wurden die Funktionen **"AUTOM. EINSCHALTUNG"**, **"FROSTSICHERUNG"** gewählt, sind sie aktiv, ebenso die **"UHRZEIT"**, das Display und der Sicherungsspeicher der programmierten Daten.
- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays ist ausgeschaltet.

12.2 Manuelle Einschaltung

Diese Einschaltung ist zu wählen, wenn sich die Maschine im Zustand "ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt" befindet (Abs. 12.1). Laut Absatz 11 vorgehen, wobei eventuell die Kontrolle des ausgegebenen Getränks übergangen werden kann.

12.3 Automatische, programmierte Einschaltung

Diese Einschaltung ist möglich, wenn sich die Maschine im Zustand **"STANDBY"** befindet und die Funktion **"AUTOM. EINSCHALTUNG"** aktiv ist.
Die Einschaltung der Maschine erfolgt zur programmierten Uhrzeit.

12.4 Zeitweilige Einschaltung aus Standby

Manuelle Einschaltung, wenn sich die Maschine im Zustand **"STANDBY"** befindet.

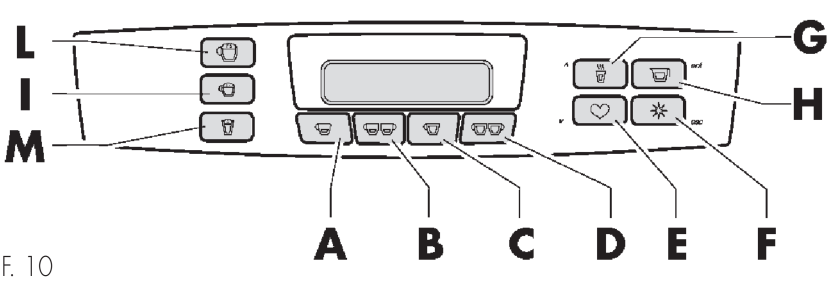
Dazu die Taste ✳ 3 Sekunden lang drücken.

Die Maschine kehrt automatisch 60 Minuten nach dem letzten Vorgang in den Zustand **"STANDBY"** zurück.

12.5 Bedienfeld

Die Ausgabetasten werden weniger als 1 Sekunde lang gedrückt.

F Schaltet die Maschine zeitweilig ein (in **"STANDBY"**) und bestätigt die Auswahl der Tasten (H - G).



F. 10

KAFFEE	*Ausgaben aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee*
1 Espresso A **2 Espresso** B **1 Kaffee** C **2 Kaffee** D	• Die Bezeichnungen: "Espresso" und "Kaffee", beziehen sich auf die zwei unterschiedlichen Ausgabemengen. • Bei der Zustellung sind die Maschinen auf Standardwerte programmiert.
PULVERKAFFEE	Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlenen Kaffees
Espresso E + A **Kaffee** E + C	• Diese Ausgaben sind nur für Einzelportionen unter Verwendung vorgemahlenen und zum Zeitpunkt der Zubereitung eingefüllten Kaffees programmierbar.
LIGHT-KAFFEE	Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlenen Kaffees und dem Zusatz von frisch gemahlenem Bohnenkaffee
Espresso E + E + A **Kaffee** E + E + C	• Nach dem Drücken der Taste (einmal für "Vorgemahlen", zweimal für "Light-Kaffee") die Abdeckung (5) öffnen und eine Portion Pulverkaffee einfüllen. • Für Light-Kaffee wird automatisch eine kleine Menge frisch gemahlenen Bohnenkaffees beigefügt.
KAFFEE IM KÄNNCHEN	Ausgabe, die durch die automatische Ausgabe mehrerer Kaffeeportionen erzielt wird
H **1-8** + F	• Es können bis zu 8 Ausgaben in dasselbe Gefäß programmiert werden (max. 2,5 l). Dazu die Taste mehrmals drücken. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Portionen angezeigt. Nach der Ausgabe von 2,5 Litern 2 Minuten warten, bevor eine neue Ausgabe erfolgen kann.
KAFFEE MIT SCHUSS MILCH	Ausgabe unter Verwendung von gemahlenem Kaffee und einem kleinen Schuss Milch
(*) I **(***)**	• Getränk aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee, dem eine kleine Menge heißer Milch zugefügt wird.
CAPPUCCINO	Ausgabe aus heißer Milch und einer Portion gemahlenen Kaffees
(*) L **(**) - (***)**	• Getränk aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee und heißer Milch.
HEISSE MILCH	Ausgabe unter Verwendung von Milch
(*) M **(**) - (***)**	
HEISSWASSER (fehlt beim Modell COFFEE)	Ausgabe unter Verwendung von Wasser.
G **1-8** + F	• Es können bis zu 8 Ausgaben in dasselbe Gefäß programmiert werden (max. 1 Liter). Dazu die Taste mehrmals drücken. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Ausgaben angezeigt.

DAMPF

(fehlt beim Modell COFFEE)

- Das Rohr (17) in das zu erwärmende Getränk tauchen.
- Das Dampfventil (13) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur das Ventil schließen (im Uhrzeigersinn drehen).

Das Dampfrohr nach jeder Verwendung mit einem Tuch oder Schwamm (feucht und sauber) reinigen, um die Reste des erwärmten Getränks zu entfernen.

(*) Vor jeder Ausgabe den Ansaugschlauch (30 - Abb. 4) in den Milchbehälter stecken.

(*) (*) Die Schaummenge mit der Nadel einstellen (23 - Abb. 4) (Abs. 12.8).

12.6 Programmierung der Ausgabetasten

Die Ausgabemenge der den einzelnen Tasten zugeordneten Getränke kann direkt über das Bedienfeld programmiert werden. Die Tasten werden wie folgt programmiert oder umprogrammiert:

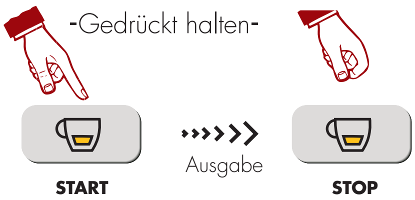
- Die Maschine einschalten und gebrauchsfertig machen.
- Das Gefäß unter den entsprechenden Auslauf stellen.
- Die Taste drücken und gedrückt halten. Auf dem Display erscheint **“PROGRAMMIERUNG”**.
- Die Taste loslassen, um die ausgegebene Portion zu speichern.

(***) HINWEIS - Die Tasten , e können für die Ausgabe von Getränken aus Milch und Kaffee in jeder möglichen Kombination voreingestellt werden. Für die Aktivierung von Einstellungen, die von den Grundeinstellungen abweichen, wendet man sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Es folgt ein Programmierungsschema der Tasten.

CAFFÈ

1 Espresso



zum Programmieren der anderen Kaffeeausgaben wie zuvor vorgehen und dazu folgende Tasten verwenden:

2 Espresso , **1 Kaffee** **und 2 Kaffee**

CAFFÈ MACCHIATO



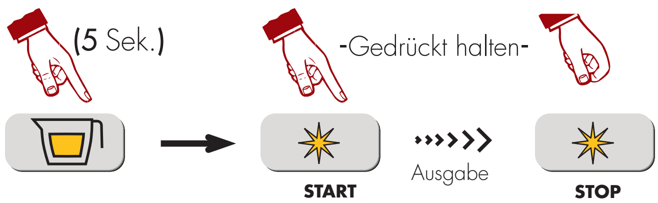
CAPPUCCINO



LATTE CALDO



CAFFÈ IN CARAFFA



ACQUA CALDA



***HINWEIS** - Diese Programmierung kann nur dann durchgeführt werden, wenn sich die Funktion "PROGRAMM. HEISSWASSER" im Modus: "EIN" befindet (Abs. 12.7.1).*

12.7 Programmierbare Menüfunktionen

***HINWEIS* -** *Mit der Maschine können mit Hilfe des Programmmenüs einige Einstellungen durchgeführt werden, um das ausgegebene Produkt an die Bedürfnisse des Bedieners anzupassen*

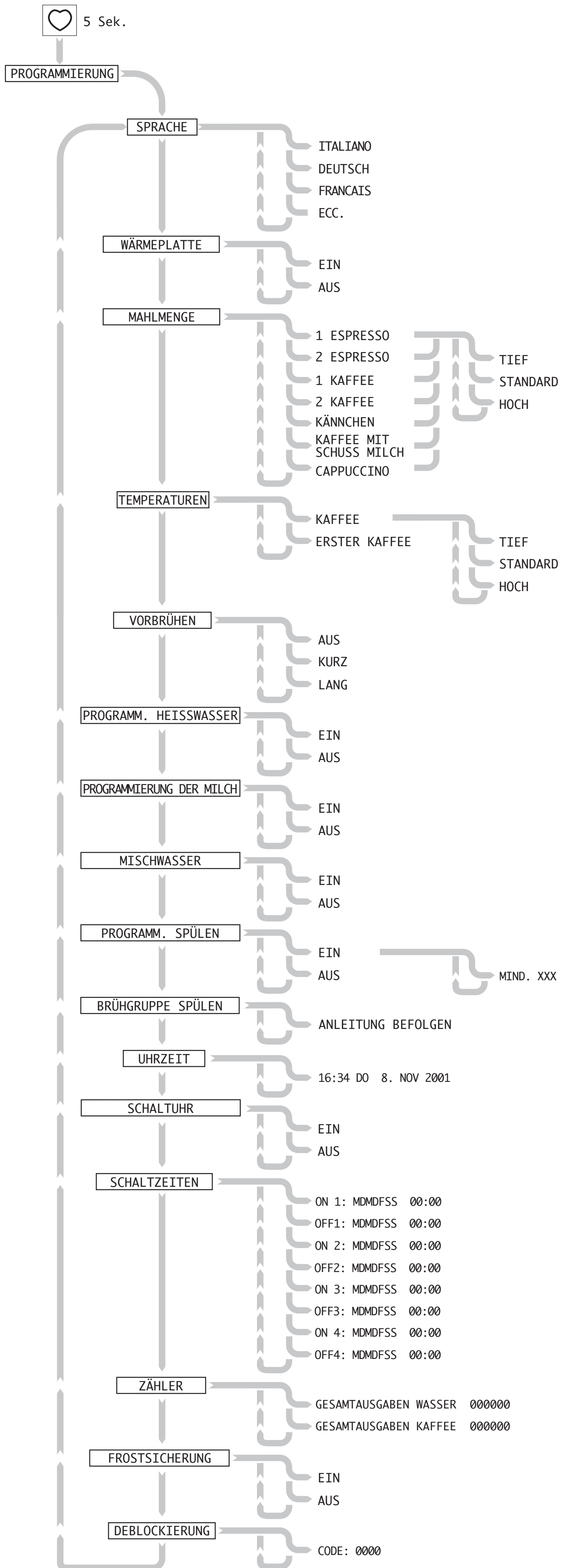
Während der Programmierung kommt den folgenden Tasten eine andere Funktion zu, als während des normalen Gebrauchs der Maschine.

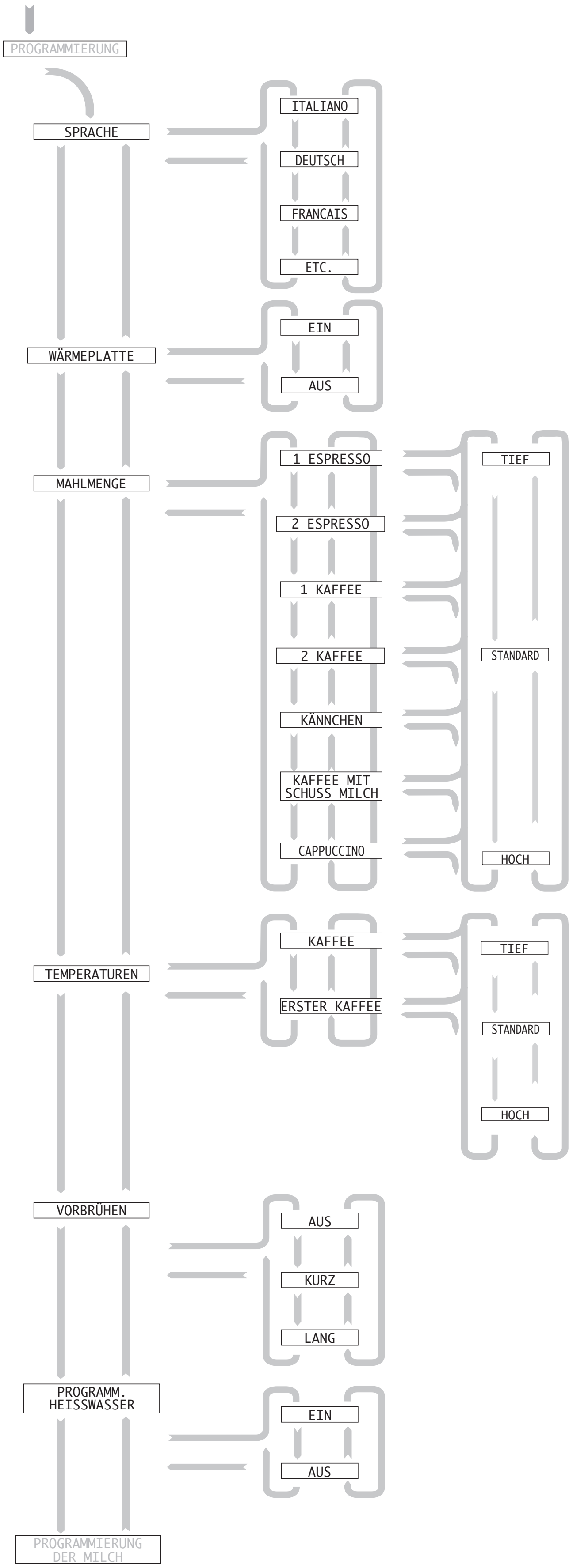
	(Zutritt zur Programmierung)	das Programmmenü betreten, indem die Taste 5 Sekunden lang gedrückt wird. (auf dem Display erscheint: "PROGRAMMIERUNG");
	(Enter)	Übergang von einer Menüebene zur nächsten; einen Parameter für die Änderung vorbereiten; einen Parameter oder eine Funktion bestätigen;
	(Escape)	nicht bestätigte Änderungen löschen; zur vorhergehenden Menüebene zurückkehren bis das Menü verlassen wird.
	(Down)	zum nächsten Punkt innerhalb derselben Programmebene weitergehen; den Wert eines zu ändernden Parameters erhöhen.
	(Up)	zum vorhergehenden Punkt innerhalb derselben Programmebene gehen; den Wert eines zu ändernden Parameters vermindern.

Bei einigen Funktionen können auch ein oder mehrere Daten programmiert werden (bereits auf Standardwerte programmiert).

Zum Ändern der Werte der neu zu programmierenden Daten:

- **Die Funktion wählen.**
- **Die Funktion mit der Taste (Enter) bestätigen.**
- **Der blinkende Cursor geht unter den zu ändernden Wert.**
- **Die Tasten (Up) oder (Down) drücken, um den Wert zu ändern.**
- **Den geänderten Wert mit der Taste (Enter) bestätigen.**





Fortsetzung der Abwicklung der Funktionen auf der folgenden Seite

12.7.1 Beschreibung der Funktionen

SPRACHE

- Durch Anwählen von im Menü **"SPRACHE"** kann diese gewählt werden.

WÄRMEPLATTE

- Wird **"EIN"** bestätigt, schaltet sich die Wärmeplatte beim Einschalten der Maschine ebenfalls ein.
- Wird **"AUS"** bestätigt, bleibt die Wärmeplatte immer ausgeschaltet.

MAHLMENGE

Die für jede Ausgabe während der Aufstellung der Maschine programmierte Menge gemahlenen Kaffees kann geändert werden.

- Wird **"TIEF"** oder **"HOCH"** bestätigt, wird die Menge um 1 g vermindert oder erhöht.
- Wird **"STANDARD"** bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Menge für die Ausgabe verwendet.

TEMPERATUREN

Für jede Ausgabe von Kaffee kann die Wassertemperatur, die für die Ausgabe verwendet wird und die im Zuge der Aufstellung der Maschine programmiert wurde, geändert werden.

- Wird **"TIEF"** bestätigt, wird die Temperatur um 3°C reduziert.
- Wird **"HOCH"** bestätigt, wird die Temperatur um 3°C erhöht.
- Wird **"STANDARD"** bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Temperatur verwendet.

HINWEIS *- Die Temperatur "erster Kaffee" wird für die erste Ausgabe nach dem Einschalten der Maschine verwendet.*

VORBRÜHEN

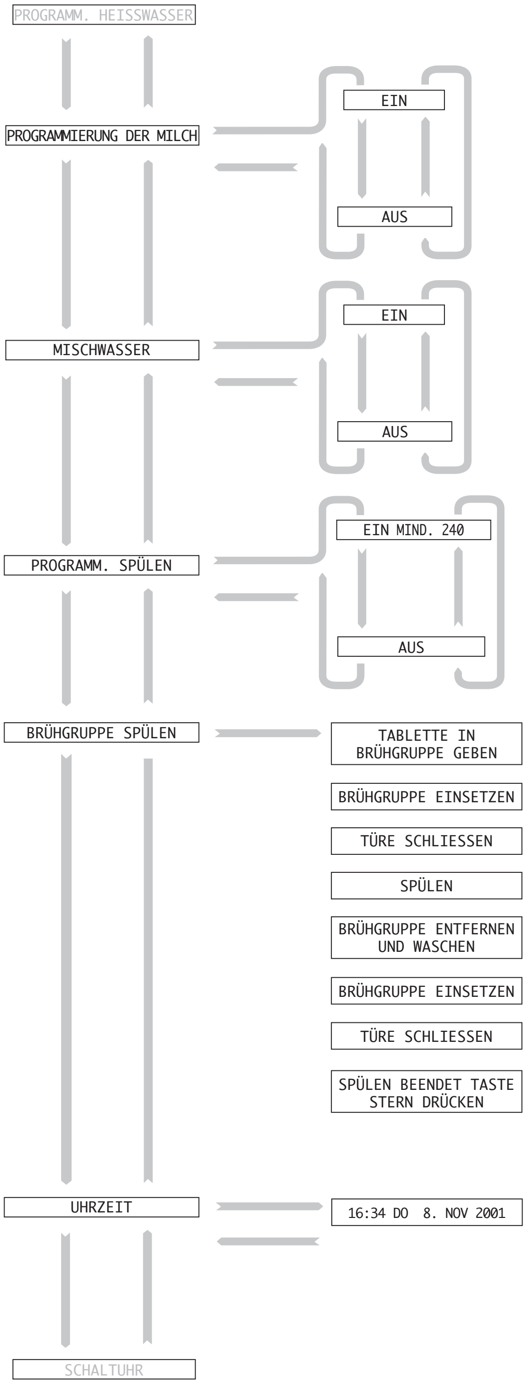
Diese Funktion ermöglicht die Einlegung einer kurzen Pause während der ersten Ausgabephase. Dies bewirkt eine Verbesserung der Kaffeequalität, weil der Kaffee während der Pause in der ersten Menge Wasser „ziehen" kann.

- Wird **"AUS"** bestätigt, wird der Kaffee nicht vorgebrüht.
- Wird **"KURZ"** bestätigt, entspricht der Vorbrühvorgang der vom Wartungstechniker programmierten Dauer.
- Wird **"LANG"** bestätigt, wird der Vorbrühvorgang um 1 Sekunde verlängert.

PROGRAMM. HEISSWASSER

Mit dieser Funktion wird die Programmierung der auszugebenden Heißwassermenge freigegeben.

- Wird **"EIN"** bestätigt, kann die Taste programmiert werden (Abs. 12.6).
- Wird **"AUS"** bestätigt, akzeptiert die Taste keine Programmierung der Menge. Diese muss manuell dosiert werden.



PROGRAMMIERUNG DER MILCH

Damit kann die Programmierung der auszugebenden Milchmenge freigegeben werden.

- Wird **"EIN"** bestätigt, kann die Taste programmiert werden (Abs. 12.6).
- Wird **"AUS"** bestätigt, akzeptiert die Taste keine Programmierung der Menge. Diese muss manuell dosiert werden.

MISCHWASSER

Während der Ausgabe der verschiedenen Getränke fügt die Maschine je nach Programmierung eine bestimmte Menge Heißwasser zu.

- Wird **"EIN"** bestätigt, erfolgt die Mischung.
- Wird **"AUS"** bestätigt, wird dem Getränk KEIN Heißwasser zugefügt.

***HINWEIS** - Bei ausgeschalteter Funktion bleiben die programmierten Werte unverändert und können bei der erneuten Aktivierung wieder verwendet werden.*

PROGRAMM. SPÜLEN

Diese Funktion ermöglicht die Ausgabe einer kleinen Heißwassermenge (circa 5 cm+), um die Bildung von Ablagerungen in der Ausgabeeinheit zu vermeiden; diese Spülung wird automatisch durchgeführt, wenn die programmierte Zeit (20-240 Minuten) nach der letzten Kaffeeausgabe abgelaufen ist.

- Wird **"EIN"** bestätigt, geht der blinkende Cursor zur letzten Ziffer rechts und der Wert kann in Schritten zu je 10 Minuten geändert werden;
  eventuelle Änderungen müssen immer bestätigt werden.
- Wird **"AUS"** bestätigt, führt die Maschine keine Spülung durch.

***HINWEIS** - Während der Spülung erscheint auf dem Display **"PROGRAMM. SPÜLUNG"**; die Spülung kann auch manuell eingeleitet werden, indem die Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird.*

BRÜHGRUPPE SPÜLEN

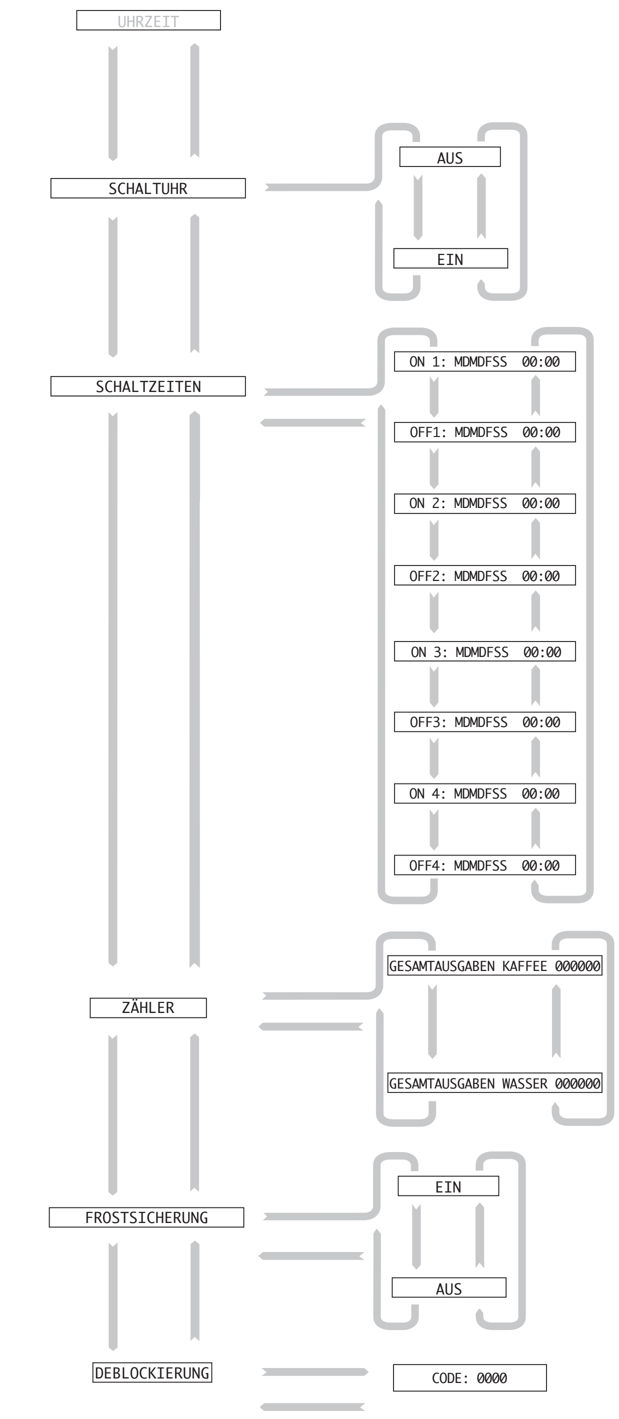
Diese Funktion ermöglich die Spülung der Brühgruppe (**28**) unter Verwendung entsprechender Tabletten (Informationen zu den Tabletten erhalten Sie bei den autorisierten Kundendienststellen).

Vorgangsweise:
- Der Vorgang beginnt bei: **"BRÜHGRUPPE SPÜLEN"**.
- drücken; auf dem Display erscheint: **"TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN"**.
- Die Brühgruppe entfernen; auf dem Display erscheint: **"BRÜHGRUPPE EINSETZEN"**;
- Die Tablette in das Innere der Brühgruppe stecken und die Gruppe wieder einsetzen; auf dem Display erscheint: **"TÜRE SCHLIESSEN"**.
- Die Türe schließen, auf dem Display erscheint: **"SPÜLEN"**. Die Maschine beginnt mit dem Spülvorgang, an dessen Ende auf dem Display **"BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND WASCHEN"** erscheint.
- Die Brühgruppe entfernen; auf dem Display erscheint: **"BRÜHGRUPPE EINSETZEN"**.
- Die Brühgruppe unter fließendem Wasser waschen.
- Die Brühgruppe wieder einsetzen; auf dem Display erscheint: **"TÜRE SCHLIESSEN"**.
- Die Türe schließen; auf dem Display erscheint: **"SPÜLEN BEENDET TASTE STERN DRÜCKEN"**;

drücken, um das Menü definitiv zu verlassen und die Maschine wieder betriebsbereit zu machen.

UHRZEIT

Mit dieser Funktion können Uhrzeit und Datum der Maschine eingestellt werden.
- Bestätigt man **"UHRZEIT"**, blinkt der Cursor und geht zu den Stunden, die nun geändert werden können.
- Nach der Bestätigung der eingestellten Stunden geht der Cursor weiter zum nächsten Wert, der geändert werden kann (zu den Minuten, dann zum Tag, dem Monat und zuletzt zum Jahr).



SCHALTUHR

Funktion, mit der die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine an jedem Wochentag zu zwei unterschiedlichen Zeiten programmiert werden kann.

- Wird **"EIN"** bestätigt, ist die Maschine für diese Funktion bereit.
- Wird **"AUS"** bestätigt, kann die Maschine nur manuell über den Hauptschalter (**18**) ein- und ausgeschaltet werden. Eventuell programmierte Zeiten für die automatische Ein- und Ausschaltung bleiben dabei jedoch gespeichert.
- Für die Programmierung der Zeitspannen und Tage siehe folgende Funktion **"SCHALTZEITEN"**.

HINWEIS - *Die automatische Einschaltung der Maschine kann nur dann erfolgen, wenn der Hauptschalter (**18**) auf "**I**" steht.*

SCHALTZEITEN

Funktion, die die Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine während der gesamten Woche ermöglicht.

- Bestätigt man **"SCHALTZEITEN"**, geht der blinkende Cursor zum Tag, an dem Änderungen erfolgen sollen.
- Den Tag mit der Taste (down) in die Programmierung einfügen, wobei der Kleinbuchstabe in einen Großbuchstaben verwandelt wird.
- Den Tag mit der Taste (up) aus der Programmierung nehmen, wobei der Großbuchstabe in einen Kleinbuchstaben verwandelt wird.
- Die Änderung bestätigen.

Für die Änderung der Ein- und Ausschaltzeit auf dieselbe Weise vorgehen wie für die Einstellung der Uhrzeit.

Beispiel: im Ablaufplan der Funktionen wird eine Programmierung der Maschine dargestellt, die die Einschaltung von Montag bis Freitag um 08:00 und die Ausschaltung um 18:00 vorsieht. Samstags erfolgt die Einschaltung um 09:00 und die Ausschaltung um 12:30 und am Sonntag steht die Maschine still.

ZÄHLER

Den Zählern kommen zwei Funktionen zu, nämlich die Zählung der gesamten Kaffeeausgabezyklen und die Zählung der gesamten Ausgabezyklen von Heißwasser.
Sollte die automatische Dosierung des Heißwassers ausgeschaltet sein (siehe Funktion **"PROGRAMM. HEISSWASSER"**), wird bei jeder Betätigung des Elektroventils ein Zyklus gezählt.

HINWEIS - *Beide Funktionen dienen nur der Information, sie können nicht rückgestellt werden.*

FROSTSICHERUNG

Im **"STANDBY"** schützt die Frostschutzfunktion die Maschine bei niedrigen Temperaturen vor Schäden durch die Entstehung von Eis in den Boilern. Diese Funktion hält die Temperatur der Boiler auf einem Mindestwert, um die Frostbildung zu vermeiden.

- Wird **"EIN"** bestätigt, ist die Funktion eingeschaltet.
- Wird **"AUS"** bestätigt, ist die Funktion ausgeschaltet.

HINWEIS - *Die Funktion ist nur dann aktiviert, wenn auch die Funktion "SCHALTUHR" aktiviert ist und sich die Maschine im "STANDBY" befindet. Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint auf dem Display "FROSTSICHERUNG".*

DEBLOCKIERUNG

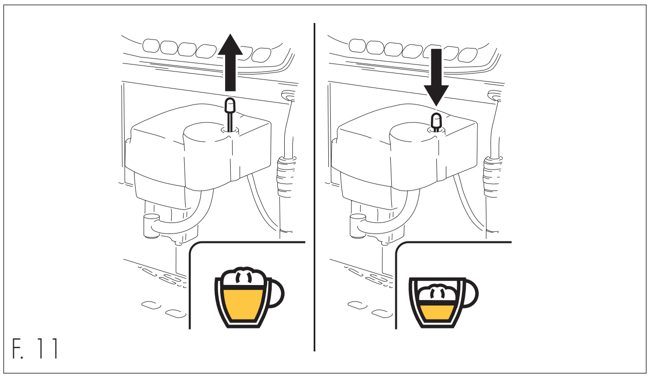
Funktion, mit der die Maschine vorübergehend entsperrt werden kann, wenn die für die Wartung oder Entkalkung programmierte Anzahl von Zyklen erreicht ist. Der Entsperrcode ist bei der Firma, die die Aufstellung durchgeführt hat oder das Wartungsservice innehat, erhältlich. Ist der Code bekannt, muss er in die Funktion eigngegeben werden:

- Die Funktion **"DEBLOCKIERUNG"** bestätigen; der blinkende Cursor geht unter die erste zu ändernde Ziffer;
- die Ziffer eingeben und bestätigen;
- nach jeder Bestätigung geht der blinkende Cursor weiter unter die nächste Ziffer, bis der gesamte Code komplett ist.

12.8 Einstellung des Schaums

Die Schaumqualität im Getränk ist proportional zum Ausschlag der Nadel aus dem Loch (Abb. 11).

- Durch Anheben der Nadel erhält man eine größere Schaummenge.
- Durch Senken der Nadel erhält man eine kleinere Schaummenge.



F. 11

12.9 Einstellung der Mahlfeinheit

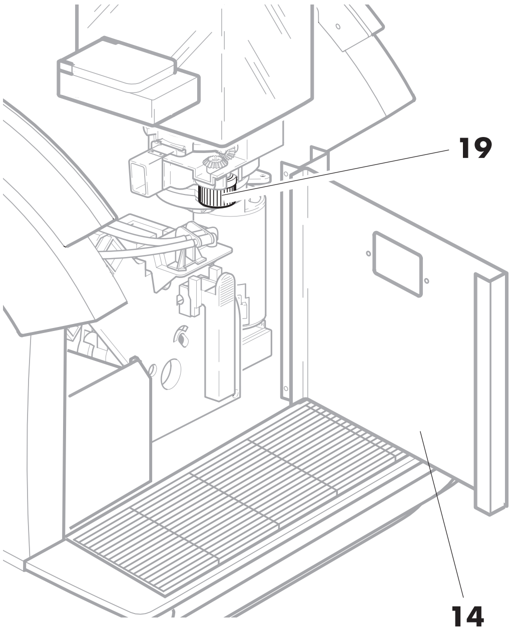
*Abgesehen von der Kaffeemischung erhöht ein **sehr feiner** Mahlgrad (Zeiger auf **niedrigen Werten**) die Dickflüssigkeit, die Schaummenge im Getränk und die Ausgabedauer, während ein **grober** Mahlgrad (Zeiger auf **hohen** Werten) die Dickflüssigkeit, die Schaummenge und die Ausgabezeit vermindert.*

*Den Einstellgriff nicht bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (**19** – Abb. 12), da diese Bewegung zur Festspannung des Mahlwerks und zur anschließenden Sperre der Maschine führt.*

Sollte das Mahlwerk und in der Folge die Maschine aufgrund von Fremdkörpern in der Kaffeemischung blockiert werden, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle (auf dem Display erscheint: "MAHLWERKFEHLER").

***HINWEIS -** Die Mahlfeinheit wird bereits im Werk auf Standardwerte eingestellt, sie kann aber wie folgt geändert werden:*

- Die Tür (**14** - Abb. 12) öffnen, den Einstellgriff (**19** - Abb. 12) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Mahlgrad feiner einzustellen (der Zeiger geht zu einem niedrigeren Wert). Für einen gröberen Mahlgrad den Griff im Uhrzeigersinn drehen (der Zeiger geht zu einem höheren Wert).



F. 12

12.10 Displayanzeigen

HINWEIS - *Es folgt eine Auflistung der Alarme (zusätzlich zu den bereits behandelten), die auf dem Display angezeigt werden sowie der Umstände, durch die sie ausgelöst werden.*

`STANDBY:` Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "**I**") und die Funktion der automatischen Ein- und Ausschaltung (Schaltuhr) ist aktiviert (Abs. 12.7.1).

`FROSTSICHERUNG:` Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "**I**"), das Programm, das die Boiler vor Frost schützt, ist eingeschaltet (Abs. 12.7.1).

`PROGRAMM. SPÜLEN:` erscheint, wenn die Maschine die automatische Spülung der Ausgabeeinheit durchführt (Abs. 12.7.1).

`BOHNEN NACHFÜLLEN`: während des Mahlvorgangs wird festgestellt, dass der Kaffeebohnenbehälter (6) leer ist.

`ENTLÜFTEN`: erscheint, wenn während der Ausgabe eines beliebigen Getränks festgestellt wird, dass sich in den Boilern kein Wasser befindet.
Nachdem sichergestellt worden ist, dass im Verteilernetz Wasser vorhanden ist, die Taste (**^** beim Modell COFFEE) drücken, bis ein gleichmäßiger Wasserstrahl aus dem Rohr (**11**) und aus dem Auslauf (**27**) austritt. Beim Modell "COFFEE" tritt das Wasser nur aus dem Auslauf aus.

`PROGRAMMIERUNG`: erscheint, wenn man den Programmiermodus der Maschine betritt (Abs. 12.6).

`SATZBEH. LEEREN`: erscheint, wenn der Kaffeesatzbehälter (**16**) fast voll ist (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).
Es können aber weitere Ausgaben erfolgen.

`AUSSER BETRIEB – SATZBEH. LEEREN`: der Kaffeesatzbehälter (**16**) ist ganz voll (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).
Der Maschinenbetrieb ist gesperrt und solange der Behälter nicht geleert wird, können keine weiteren Ausgaben erfolgen.

`TÜRE SCHLIESSEN`: die Tür (**14**) ist nicht richtig geschlossen.

`SATZBEH. EINSETZEN`: der Kaffeesatzbehälter (**16**) wurde nicht richtig eingesetzt.

`SCHALE EINSETZEN`: die Abtropfschale (**12**) wurde nicht richtig eingesetzt.

`BRÜHGRUPPE EINSETZEN`: die Brühgruppe (**28**) wurde nicht richtig eingesetzt.

`BRÜHGRUPPENFEHLER`: die Brühgruppe (**28**) führt ihren Arbeitszyklus nicht korrekt durch; die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

`PUMPENFEHLER`: eine der Pumpen ist defekt. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

`SENSORFEHLER 01`: erscheint, wenn einer der Temperatursensoren defekt ist. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

`TEMPERATURFEHLER 01`: erscheint, wenn einer der Widerstände der Boiler defekt ist. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

`ENTKALKUNG`: erscheint, wenn die Maschine diesen Vorgang benötigt bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.
Der Zeitpunkt der Entkalkung wird von einer bestimmten Anzahl von Arbeitszyklen bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.

`WARTUNG`: erscheint, wenn die Maschine gewartet werden muss bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.
Die Wartungsintervalle werden von einer bestimmten Anzahl von Arbeitszyklen bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.

12.11 Ausschaltung der Maschine

Programmierte automatische Ausschaltung

Diese Ausschaltung ist möglich, wenn die Funktion **"SCHALTUHR"** (Abs. 12.7.1) aktiv ist und die Programmierung der **"SCHALTZEITEN"** (Abs. 12.7.1) durchgeführt wurde.
Zum programmierten Zeitpunkt geht die Maschine in den Zustand **"STANDBY"** über.

Manuelle Ausschaltung

Auf diese Weise ist die Maschine auszuschalten, wenn die Funktion **"SCHALTUHR"** (Abs. 12.7.1) nicht aktiv ist.

Dazu den Hauptschalter (**18**) oder den allpoligen Netztrennschalter auf "**0**" stellen oder den Netzstecker ziehen.

13 - PLANMÄSSIGE WARTUNG

Hinweise

- ***Im Fall von Funktionsstörungen**, die normalerweise auf dem Display angezeigt werden, die Maschine sofort ausschalten, von der Stromversorgung trennen (über den allpoligen Netztrennschalter oder durch Ziehen des Netzsteckers) und die nächste KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.*
- ***Vor der Durchführung** irgendwelcher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromversorgung durch Betätigen des Hauptschalters (**18**) und des allpoligen Netztrennschalters (oder durch Ziehen des Netzsteckers) unterbrechen.*
- ***Alle Arbeiten** sind bei kalter Maschine durchzuführen.*
- ***Keine Reinigungsarbeiten** durchführen, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.*
- ***Die Maschinenteile** niemals im Geschirrspüler waschen.*
- ***Keinen direkten Wasserstrahl** auf die Maschine richten.*

13.1 Reinigung der Maschine

- Die Reinigung wird täglich sowie vor jedem längeren Stillstand der Maschine durchgeführt, um ein Erhärten von Ablagerungen in den Behältern, Schalen und Ausgabeeinheiten zu vermeiden.
- Die herausnehmbaren Maschinenteile, die zu reinigen sind, werden unter fließendem Wasser gewaschen und gespült.
- Die Verkleidungen, Seitenwände und das Bedienfeld werden mit weichen und leicht mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tüchern gereinigt.
- Die nicht abnehmbaren Teile und die Maschine selbst werden nur mit kaltem oder lauwarmem Wasser und weichen Schwämmen und feuchten Tüchern gereinigt.
- Alle Teile, die gereinigt werden müssen, sind leicht und ohne die Zuhilfenahme von Werkzeugen zugänglich.

Die regelmäßige Wartung und Reinigung dienen dem Schutz der Maschine und verlängern ihre Funktionstüchtigkeit. Außerdem gewährleisten sie die Einhaltung der Hygienevorschriften.

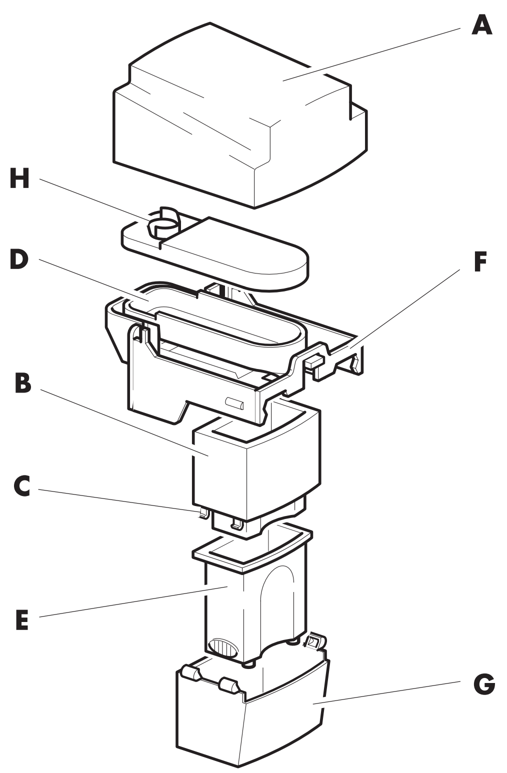
Die Maschine zeigt automatisch an, wann Reinigungs- oder Entkalkungsarbeiten durchzuführen sind. Die genaue Anzahl von Ausgaben kann vom Impulszähler oder vom Display der Maschine abgelesen werden. Führt der Wartungstechniker die Arbeit nicht durch, kann es zur Sperre der Maschine kommen.

13.1.1 Ausgabeeinheit (Abb. 13)

Folgende Teile können entfernt werden:
- die obere Schutzabdeckung (**A**) des festen Auslaufs (**F**), indem sie nach oben abgezogen wird;
- die Gummidichtung (**H**);
- der bewegliche Auslauf (**G**), indem er nach unten gezogen wird;
- der teleskopische Auslauf (**E**), indem er vom Auslauf (**G**) abgezogen wird; dazu auf die Zähne (**C**) des inneren Elements (**B**) drücken.

Der Metallkanal (**D**) wird mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt, ohne dabei vom festen Auslauf (**F**) abmontiert zu werden.

Verbrennungsgefahr
*Der Kanal (**D**) wird von einem internen Widerstand aufgeheizt, daher vor der Reinigung desselben abwarten, bis er ausreichend abgekühlt ist.*



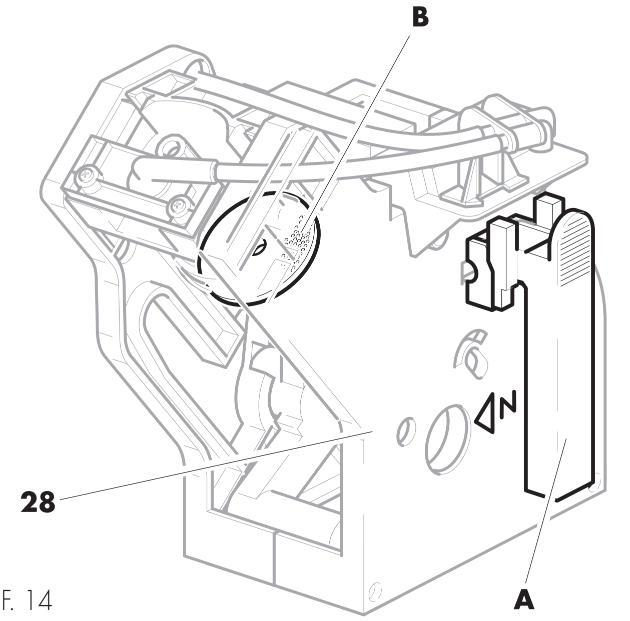
F. 13

13.1.2 Brühgruppe (Abb. 14)

Vor der Reinigung die Kaffeebohnen aufbrauchen.

- Die Gruppe wird regelmäßig mit den entsprechenden Tabletten gereinigt (Abs. "12.7.1 Beschreibung der Funktionen – BRÜHGRUPPE SPÜLEN").

- Die Brühgruppe am Griff (A) anfassen, die mit "PRESS" gekennzeichnete Taste drücken und die Brühgruppe (28) herausziehen.
- Mit reichlich lauwarmem Wasser spülen.
  Keine Reinigungsmittel dazu benutzen.
- Das obere Sieb (B) leicht mit einem Plastiklöffel abkratzen.



F. 14

13.1.3 Abtropfschale und Rost

Die Abtropfschale (**12**) aus der Maschine nehmen und unter fließendem Wasser spülen. Den Rost besonders sorgfältig reinigen.

13.1.4 Kaffeesatzbehälter

Die Abtropfschale (**12**) herausnehmen, den Kaffeesatzbehälter (**16**) herausziehen und unter fließendem Wasser reinigen.

13.1.5 Dampf- und Heißwasserrohr
(fehlt beim Modell COFFEE)

Die Rohre (**11**-**17**) mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
Sollten die Düsen verstopft sein, die Endstücke der Ausläufe abmontierten und die Düsen mit einer Nadel öffnen.

13.1.6 Wärmeplatte

Die Wärmeplatte (**4**) mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

13.1.7 Bohnenbehälter

Den Bohnenbehälter (**6**) mit Wasser und einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

13.1.8 Reinigung des Cappuccinatore

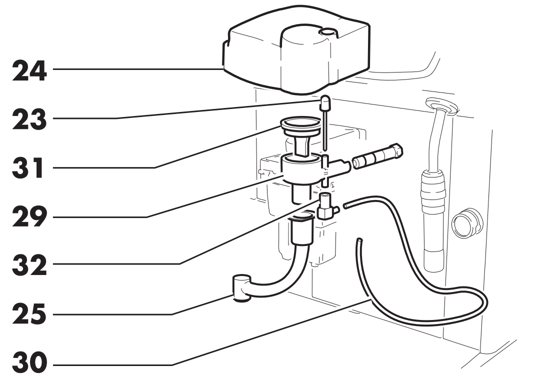
Den Cappuccinatore nicht reinigen, wenn sich die Maschine im Zustand "Standby" befindet.

Den CAPPUCCINATORE nach jeder Benutzung reinigen, um zu vermeiden, dass sich die Rückstände erhärten.

Alle abnehmbaren Teile müssen unter fließendem Wasser gereinigt und gespült werden.

13.1.9 Cappuccino-Ausgabeeinheit (Abb. 15)

Um die Komponenten der Cappuccino-Ausgabeeinheit einzeln reinigen zu können, müssen folgende Teile abgenommen werden:
- die obere Abdeckung (24), indem sie nach oben abgezogen wird;
- die Nadel für die Einstellung der Schaumqualität (23);
- der Luftverteiler (31), indem er nach oben vom Körper des Cappuccinatore abgezogen wird;
- der Körper des Cappuccinatore (29), indem man ihn zu sich wegzieht;
- das Anschlussstück (32) für die Verbindung zwischen Ansaugschlauch und Körper des Cappuccinatore;
- den beweglichen Milchauslauf (25);
- den Milchansaugschlauch (30).



F. 15

14 - AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG

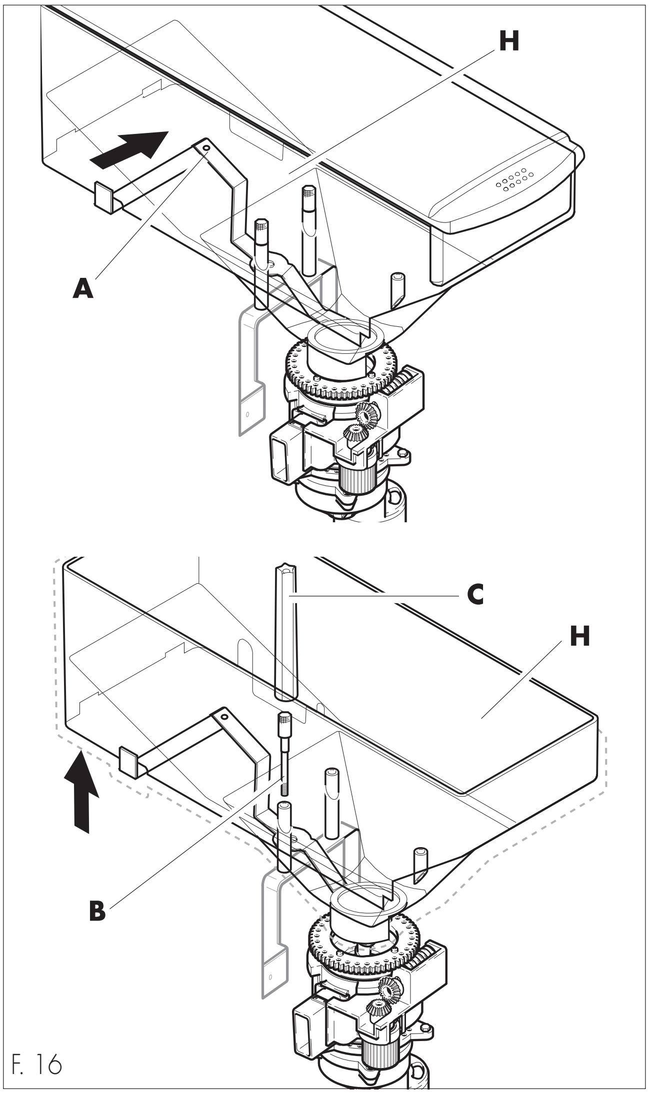
HINWEIS - *Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen. Sie liegen daher ausschließlich in der Kompetenz des **Wartungstechnikers**.*

14.1 Mahlwerkblockierung

- Fremdkörper zwischen den Kaffeebohnen können zu einer Blockierung des Mahlwerks und in der Folge zur Sperre des Maschinenbetriebs führen. Dies wird von der Displaymeldung "MAHLWERKFEHLER" angezeigt.
- In diesem Fall muss das Mahlwerk (**20**) geöffnet und der Fremdkörper entfernt werden.

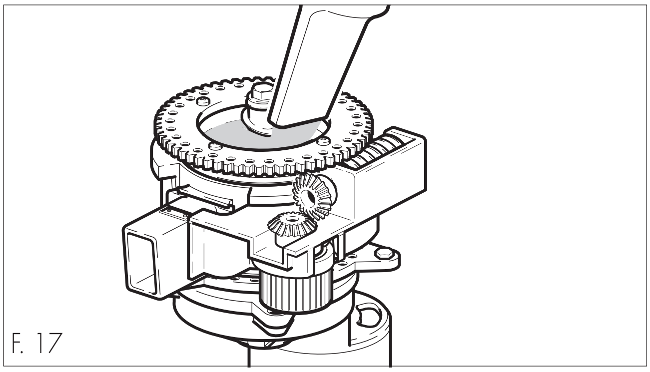
14.1.1 Ein- und Ausbauen des Mahlwerks

- Die Abdeckung (**A**) des Bohnenbehälters (**H**) schließen.
- Die Schrauben (**B**) mit dem mitgelieferten Werkzeug (C) vom Behälter entfernen. Den Behälter nach oben aus der Maschine ziehen.

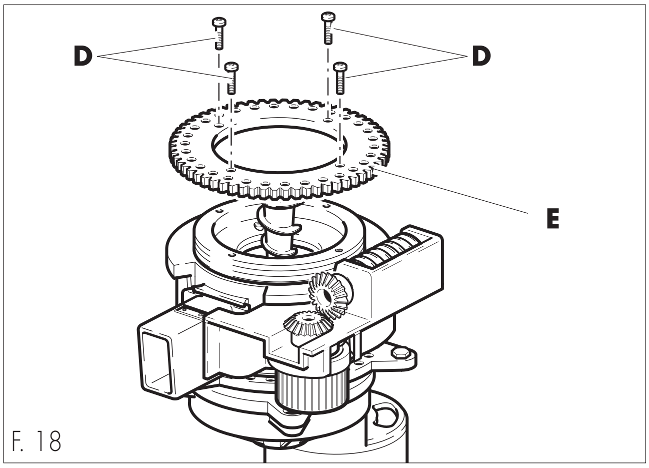


F. 16

- Die Kaffeebohnen am Eingang des Mahlwerks mit einem Staubsauger aufsaugen.


F. 17

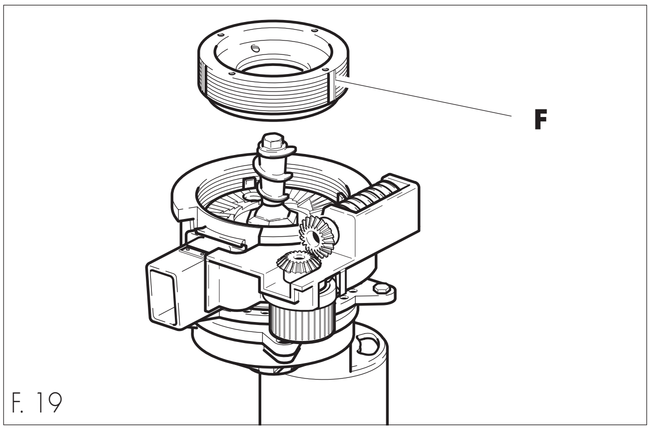
- Die Schrauben (D) entfernen.
- Das Zahnrad (E) entfernen.



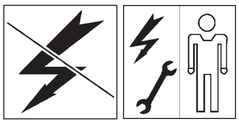
F. 18

- Die Einstellmutter (F) aufschrauben und entfernen und beide Mühlen mit einem Staubsauger und einem Pinsel reinigen.

Den Verschleißzustand der Mühlen überprüfen und diese im Fall sichtbarer Beschädigungen austauschen.



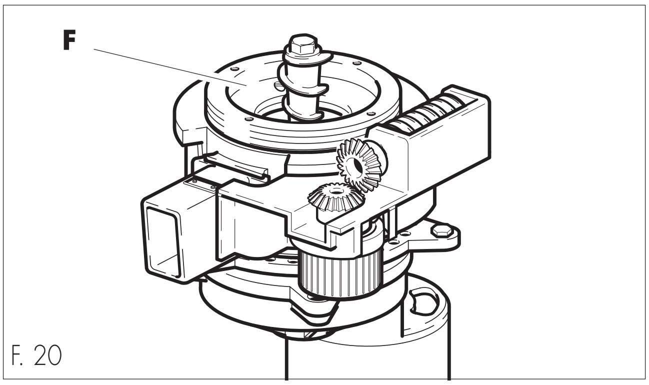
F. 19



Das Mahlwerk wie folgt wieder einbauen:

- Die Einstellmutter (F) bis zum Anschlag festschrauben und dann eine 1/2 Umdrehung weit lockern.

Die Lockerung der Einstellmutter um 1/2 Umdrehung ist unbedingt notwendig, um eine Blockierung und Beschädigung der Mühlen zu vermeiden.



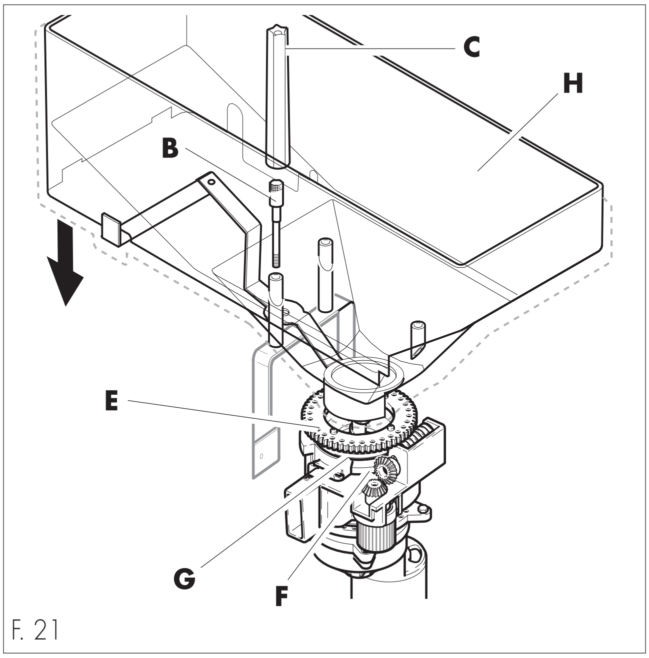
F. 20

- Das Zahnrad (E) wieder anbringen und die Schrauben (D) festziehen.

- Den Bohnenbehälter (H) wieder an seinen Platz zurücksetzen.

*Dabei auf die Position der Dichtung (**G**) achten: sie muss sich korrekt ins Zahnrad (**E**) und in die Mutter (**F**) einfügen.*

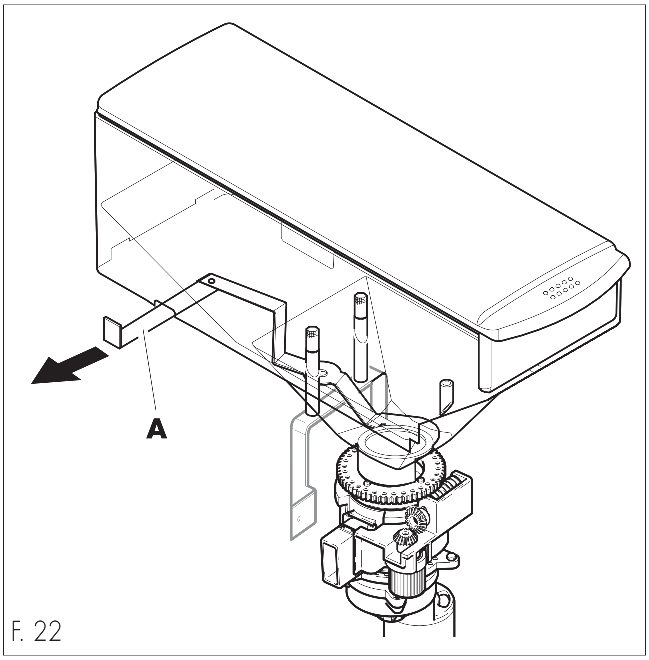
- Den Behälter (**H**) befestigen, indem die Schrauben (**B**) mit dem Werkzeug (**C**) festgezogen werden.



F. 21

- Die Abdeckung (**A**) öffnen.

*Um den normalen Betrieb der Maschine wieder aufnehmen zu können, muss der **Mahlgrad neu eingestellt** werden.*



F. 22

15 - AUSSERBETRIEBNAHME

Wird die Maschine außer Betrieb genommen, ist sie von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen. Alle Sammelschalen, die Boiler und Leitungen müssen geleert und die Maschine gereinigt werden (Abs. "13.1 Reinigung der Maschine").

Im Fall der Verschrottung müssen die Materialien, aus welchen die Maschine besteht, getrennt und je nach ihrer Zusammensetzung gemäß den im Benutzerland geltenden Bestimmungen entsorgt werden.

16 - FUNKTIONSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEN

Es folgt eine Auflistung einiger eventuell auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Erscheint in der Spalte "ABHILFE" das Symbol muss der Eingriff vom Wartungstechniker durchgeführt werden.

FUNKTIONSSTÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Es fehlt Spannung	Folgendes überprüfen: - ob der Stecker ans Stromnetz angeschlossen ist
		- ob der allpolige Netztrennschalter (wenn vorhanden) eingeschaltet ist
		- ob die Sicherungen der elektrischen Anlage intakt sind
		- den Zustand der elektrischen Anschlüsse kontrollieren
Auf dem Display erscheint: "SATZBEH. LEEREN"	Der Kaffeesatzbehälter ist voll	Den Kaffeesatzbehälter leeren und wieder korrekt einsetzen
Mahlwerkfehler	Das Mahlwerk ist blockiert	Das Mahlwerk reinigen (Abs. "14.1 Mahlwerkblockierung")
Anstelle des Kaffees fließt nur Wasser aus	Es wurde die Auswahltaste für vorgemahlenen Kaffee gedrückt, jedoch kein Pulverkaffee in den entsprechenden Behälter gefüllt	Eine Portion Kaffee in den Behälter geben und den Zyklus wiederholen
Es tritt weder Wasser noch Dampf aus	Die Öffnung des Dampf-/Heißwasserrohres ist verstopft	Mit einer dünnen Nadel reinigen
Der Kaffee fließt zu schnell aus	Der Mahlgrad ist zu grob	Die Mahlfeinheit um einen Grad feiner stellen
Der Kaffee fließt zu langsam aus	Der Mahlgrad ist zu fein	Die Mahlfeinheit um einen Grad gröber stellen
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tasse wurde nicht vorgewärmt	Die Tasse auf der Wärmeplatte vorwärmen
	Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht	Das Erreichen der optimalen Temperatur abwarten
Der Kaffee hat zu wenig Schaum	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu fein oder zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad kontrollieren (wenn vorgemahlen)
Die Maschine braucht zu lange für die Erwärmung, die Wasserdurchlaufmenge ist gering	Der Maschinenkreislauf ist verkalkt	Die Maschine entkalken
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Brühgruppe mit der Hand drehen, bis sie sich in ihrer Grundstellung (N) befindet; der Bezugspunkt auf der Welle muss mit dem Pfeil N (Abb. 14) übereinstimmen.

ANMERKUNGEN

AVANT-PROPOS

- Ce manuel fait partie intégrante de la machine et il est donc à garder en bonnes conditions, dans un endroit facilement accessible pendant toute la vie opérationnelle de la machine (compte tenu des passages de propriété aussi). L'objectif de ce manuel est le passage d'informations nécessaires pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de la machine.

- En cas de perte ou bien de détérioration de ce manuel, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé, afin d'en demander une copie, et préciser le modèle et l'année de fabrication de la machine.

- Les Centres d'Assistance Autorisés sont également disponibles pour tout renseignement concernant les aspects techniques, le fonctionnement, l'assistance technique et les pièces de rechange.

- Les sujets présentés dans ce manuel sont valables pour l'utilisation de la machine en conditions de sécurité pour les personnes, la machine et l'environnement, dans l'interprétation d'un simple diagnostic des endommagements et des conditions de fonctionnement anomal, en effectuant de simples opérations de contrôle et entretien, dans le respect absolu des prescriptions reportées dans les pages suivantes et des Normes de Sécurité et de Santé en vigueur.

- Avant d'effectuer toute intervention, lire attentivement le manuel et s'assurer d'en avoir bien compris le contenu.

- Si la machine est employée (individuellement) par plusieurs utilisateurs, il faut absolument que chaque utilisateur connaisse en détail le mode d'emploi.

- Le Constructeur se réserve le droit de modifier ou bien d'effectuer des améliorations de la machine sans préavis.

- En cas d'exigences spéciales, s'adresser au Distributeur ou bien à l'Importateur (si présent) de son pays ou bien au Constructeur de la machine.

- Tous les droits de ce manuel sont strictement réservés à la Maison GAGGIA. La reproduction ou la diffusion même en partie sans autorisation écrite sont interdites.

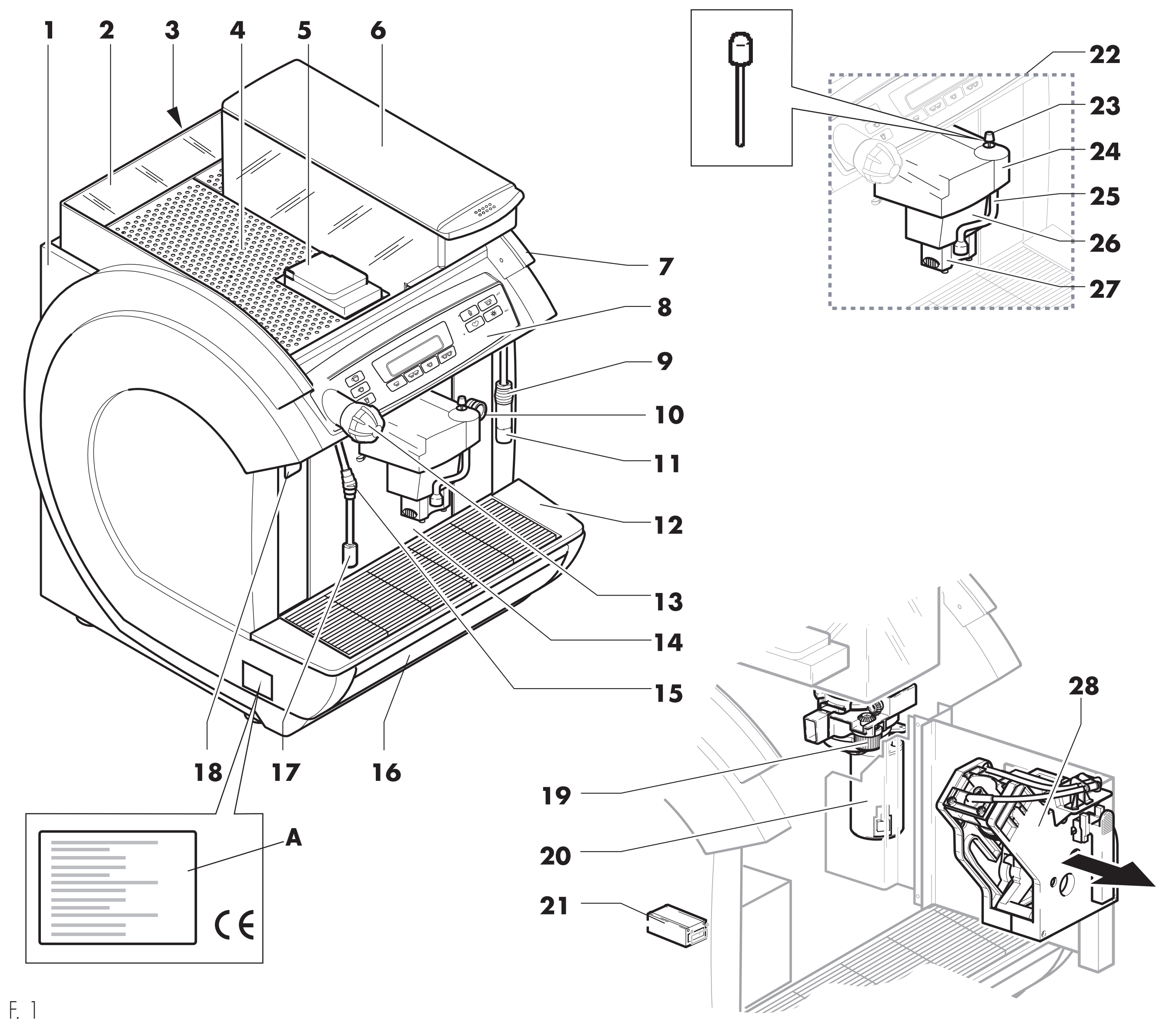
GAGGIA®

Via C. Gomes, 16
ROBECCO SUL NAVIGLIO (MILANO) - ITALY
Tel. 02/9471654 - Fax 02/9470888
www.gaggia.it

TABLE DES MATIÈRES

1 - COMPOSITION DE LA MACHINE

REMARQUE - *Si non spécifiés dans le texte, les chiffres de position des parties de la machine font référence à cette figure*



F. 1

A Plaque CE
1 Panneau gauche
2 Vitre
3 Panneau arrière
4 Plaque chauffante
5 Volet pour café prémoulu
6 Réservoir à café en grains
7 Panneau droit
8 Tableau de commande
9 Protecteur en caoutchouc
10 Pince bloque-tuyaux (équipement CAPPUCCINO)
11 Tuyau de distribution de l'eau chaude (équipement COFFEE exclu)
12 Bac d'égouttement
13 Robinet de distribution de la vapeur (équipement COFFEE exclu)
Dans le sens des aiguilles d'une montre : jet vapeur ouvert
Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : jet vapeur fermé
14 Volet
15 Protecteur en caoutchouc
16 Tiroir à marc
17 Tuyau de distribution de vapeur (équipement COFFEE exclu)
18 Interrupteur général
«I» Fonctions électriques activées - Machine activée - Lampe voyant, lumineuse.
«O» Fonctions électriques désactivées - Machine éteinte - Voyant de la touche «I», éteint.
19 Poignée de réglage de la mouture
20 Groupe du moulin à café
21 Compteur mécanique d'impulsions
Affiche le nombre de distributions effectuées par la machine.
22 Unité centrale de distribution de café
23 Aiguille de réglage crème lait (équipement CAPPUCCINO)
Réglage manuel de la hauteur
24 Couverture pour unité centrale
25 Tuyau de distribution de lait (équipement CAPPUCCINO)
26 Distributeur mobile
27 Distributeur télescopique
28 Groupe café

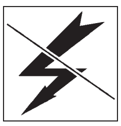
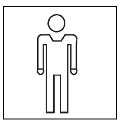
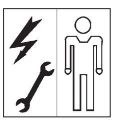
2 - REMARQUES À CONSULTER

2.1 Abréviations

F. = Figure
P. = Page
Paragr. = Paragraphe
Tab. = Tableau

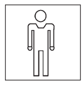
2.2 Symboles utilisés

ATTENTION ! Faire très attention à la signification des symboles : ils ont la fonction de ne pas répéter les concepts techniques ou les avertissements de sécurité ; il faut donc les utiliser comme des «pour-mémoires». Consulter donc la liste des symboles en cas de doute à propos de leur signification.

	ATTENTION ! Informations concernant la sécurité de l'utilisateur et l'intégrité de la machine.
	ATTENTION ! Interventions éventuellement dangereuses pour le technicien préposé à l'entretien.
	IMPORTANT ! - Éveille l'attention sur un sujet particulièrement important.
	Machine éteinte - Opérations à effectuer avec l'alimentation électrique coupée
	Utilisateur - Opérations relevant des compétences de l'utilisateur de la machine.
	Technicien préposé à l'entretien : opérations relevant exclusivement du personnel préposé à l'entretien curatif et aux réparations.

T. 1

3 - UTILISATEUR



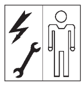
- Personne adulte possédant les compétences nécessaires pour effectuer les opérations suivantes :

  - Gestion, contrôle et arrêt de la machine.
  - Remplissage de café en grain.
  - Réglage des paramètres de distribution.
  - Vidange des tiroirs à marc et des bacs de récolte liquides.
  - Nettoyage extérieur de la machine.



*L'utilisation de la machine **est interdite** aux enfants, aux mineurs et aux personnes non-autonomes.*

4 - TECHNICIEN DE MAINTENANCE



- Personne préposée aux opérations suivantes :

  - Installation, mise en service, réglage et mise au point de la machine.
  - Entretien curatif, réparations et remplacements des pièces de rechange.

5 - UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE

- Les machines présentées dans ce Manuel ont été élaborées, réalisées et protégées par la distribution automatique (programmable) :

  - de boissons à base de café en grains moulu à l'instant ;
  - de boissons à base de café prémoulu;
  - de boissons à base de café en grains moulu à l'instant (équipement CAPPUCCINO) ;
  - d'eau chaude et de vapeur d'eau (équipement COFFEE exclu) pour la préparation et le chauffage de boissons.
  - de lait chaud (équipement CAPPUCCINO).



Toute autre utilisation des machines n'est pas prévu par le Constructeur, qui décline toute responsabilité pour toute sorte d'endommagements provoqués par une utilisation incorrecte des machines. L'utilisation incorrecte provoque l'annulation de toute forme de garantie.

6 - AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS

- Pour l'entretien de routine, ne pas utiliser de détergents, diluants, solvants, etc.
- Le nettoyage concerne les composants hors tension électrique, s'effectue avec des produits neutres et biodégradables, toujours avec l'interrupteur général ou l'Interrupteur omnipolaire sur «0» (OFF) ou après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
- L'entretien de routine est à effectuer par le personnel préposé à cet effet, ou par du personnel formé et muni des conditions psychophysiques nécessaires et dans le respect des instructions reportées ci-dessous, en conformité avec les Normes de Sécurité et de Santé en vigueur.
- Il est absolument interdit de placer et/ou d'abandonner sur la machine des outils ou toute autre objet dangereux pour la sécurité des personnes et pour l'intégrité de la machine.
- Toute modification et falsification, ainsi que l'utilisation de pièces de rechange non originales, exemptent le Constructeur de toute responsabilité pour toute sorte d'endommagements, et provoquent l'annulation de la garantie.
- Utiliser seulement de l'eau potable.
- Le lait à employer avec le CAPPUCCINATORE doit être conservé au réfrigérateur à une température non supérieure à 4° C ; il ne doit pas rester hors du réfrigérateur pendant plus de 30 minutes.
- Quand le CAPPUCCINATORE reste inutilisé pendant une période supérieure à 1 heure, il faut commander un cycle de nettoyage des tuyaux avant toute nouvelle utilisation.
  Pour exécuter un cycle de nettoyage des tuyaux il faut:

- immerger le tuyau d'aspiration du lait dans un récipient avec de l'eau;
- appuyer sur la touche ;
- attendre jusqu'à la fin de la sortie d'eau.

N.B.: L'eau ne doit pas être chaude.

7 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Avant d'utiliser la machine, s'assurer toujours préalablement de ne pas avoir des doutes sur le contenu de ce manuel. La non observation des normes reportées dans le manuel exempte le Constructeur de toute responsabilité pour tout endommagement aux personnes et/ou aux objets.
- Garder ce manuel afin de le consulter dans le futur.
- En cas d'une nouvelle installation, vérifier préalablement si les normes minimales de sécurité, positionnement et fonctionnement de la machine sont respectées ; vérifier également si les conditions de l'environnement (température, humidité, illumination) et l'adéquation des espaces opérationnels sont respectées.
- L'endommagement éventuel du câble d'alimentation électrique prévoit l'intervention du Service d'Assistance Technique Autorisé ou du Technicien de Maintenance.
- Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.
- En cas de mauvais fonctionnement, s'adresser toujours au Technicien de Maintenance.
- Il est interdit d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

8 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

8.1 Données d'identification

Sur la plaque (A) sont reportées les données d'identification de la machine :

- Constructeur et marquage CE.
- modèle
- N° de matricule
- année de fabrication
- tension électrique d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro des phases de la ligne électrique (PH)
- pression admissible dans le réseau de distribution de l'eau (MPa)

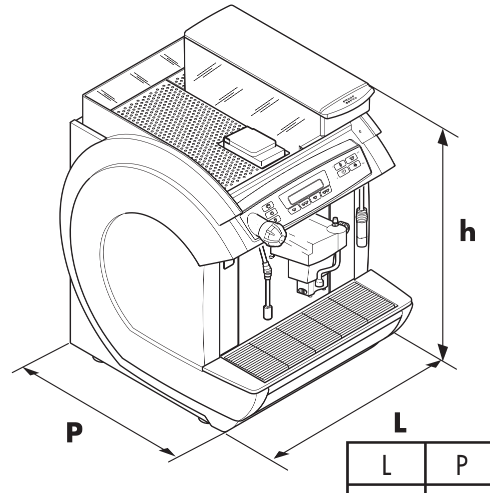
REMARQUE - *Lors de la demande d'intervention auprès des* ***Centres d'Assistance Autorisés****, fournir le modèle et le numéro de matricule.*

8.2 Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation. 230V/400V 2N
Niveau de pression acoustique pondéré A .... inférieur à 70 dB
Longueur câble d'alimentation .... mm 1500
Puissance installée.
Mod. LUXE .... W 3250
Mod. COFFEE .... W 1400
Mod. CAPPUCCINO .... W 3250
Pression hydraulique .... MPa 0,1÷0,8 (1÷8 bar)
Poids : .... kg 60
Contenance réservoir à café .... kg 2

REMARQUE - *Les machines sont programmables pour les dosages de tout type de distribution. La plupart des composants électriques est alimenté à 24 Vdc.*

8.3 Dimensions d'encombrement



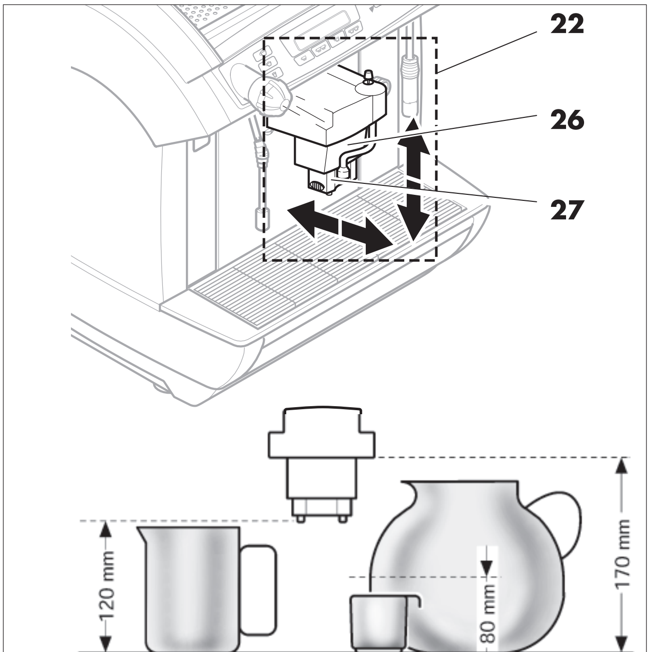
L	P	h
470	550	675

F. 2

8.4 Groupe de distribution de café (Fig. 2)

La position de ce groupe (**22**) peut être modifiée en fonction de la hauteur du récipient utilisé.
Il est donc possible de positionner le distributeur mobile (**26**) vers l'extérieur, et le distributeur télescopique (**27**) vers le haut ainsi que vers le bas.
On peut donc régler différentes hauteurs de distribution.

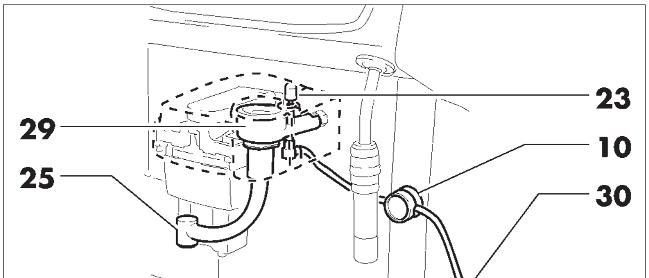
REMARQUE - *Si on utilise seulement un récipient plus bas que **90 mm**, il sera possible de déplacer le distributeur (**26**) vers le bas.*



F. 3

8.5 Groupe Cappuccinatore (Fig. 4)

le groupe cappuccinatore se compose de :
- Tuyau d'aspiration de lait (30) ;
- pince bloque-tuyaux (10) ;
- corps du cappuccinatore (29)
- aiguille pour le réglage de crème (23) ;
- tuyau de distribution réglable (25)



F. 4

9 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

REMARQUE - *Les machines présentées dans ce manuel ont été réalisées en conformité avec les Réglementations Européennes en vigueur et sont munies des protections correspondantes pour les parties éventuellement dangereuses.*

- En cas de surcroît de pression dans l'installation hydraulique préposée à la production de vapeur et d'eau chaude, trois vannes de sécurité sont interceptées.
- Un thermostat empêche la surchauffe des chaudières.
- La position du bac antistillation (12), du tiroir à marc (16) et du volet (14) est contrôlée par trois microinterrupteurs qui arrêtent la machine si un composant n'est pas correctement positionné (l'écran affiche le signalement du composant positionné incorrectement).
- Un compteur d'impulsions électronique et un compteur d'impulsion mécanique mémorisent le numéro des distributions et permettent la programmation de l'entretien de routine

9.1 Tuyaux de distribution vapeur et eau chaude (équipement COFFEE exclu) (Fig. 1)

Les tuyaux de distribution de vapeur (**17**) et d'eau chaude (**11**) sont muni de protections spéciales en caoutchouc (**9** et **15**) afin de pouvoir les saisir et les orienter en cas de surchauffe.

9.2 Risques résiduels

- Les caractéristiques de fabrication des machines présentés dans ce manuel, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude (équipement COFFEE exclu).

- Danger de brûlures - Au cours de la distribution d'eau chaude et de vapeur, ne pas orienter les jets vers soi-même ou d'autres personnes. Saisir le tuyau seulement au niveau des protections anti-brûlures correspondantes (9 - 15).

Utiliser exclusivement des récipients préposé à contenir des aliments et fabriqués en matériel «pour aliments».

10 - INSTALLATION

10.1 Remarques sur l'emplacement

- La machine est à installer dans un endroit sec et sûr, avec une température ambiante entre 10° C et 40° C et une humidité maximale de 90%.

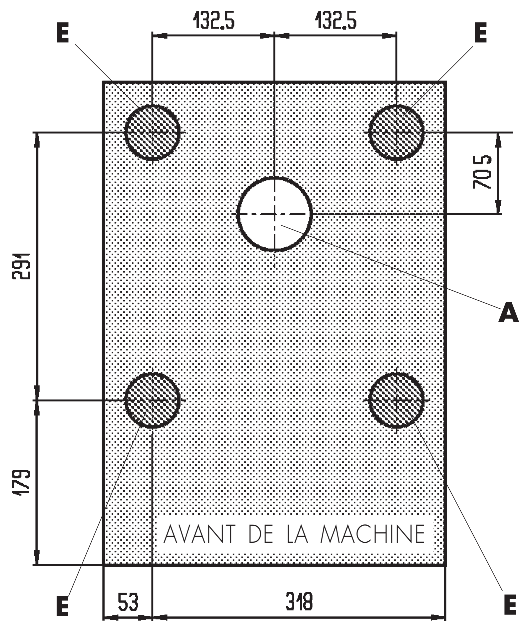
10.2 Positionnement et branchement de l'eau

REMARQUE - *Vérifier si le plan préposé à l'installation de la machine a des dimensions et une robustesse adéquates à soutenir la machine en toute sécurité.*

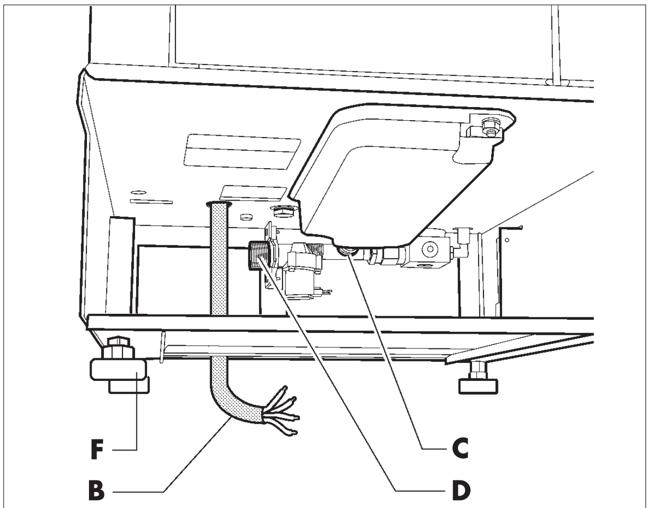
- Faire un trou dans le plan (A - Fig. 5)
- Appuyer la machine sur le plan et insérer le câble d'alimentation électrique (B - Fig. 5) dans le trou (A).
- Brancher un tuyau de déchargement au raccord (C - Fig. 6) et le fixer avec le collier à crémaillère.
- Connecter (seulement avec tuyau et raccords réalisés en matériel «pour aliments») la machine au réseau de distribution d'eau potable au moyen du raccord (D - Fig. 6).

Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif de détartrage, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).

- Positionner définitivement la machine sur le plan d'appui (les cercles E - Fig. 5 indiquent la position optimale des pieds réglables).
- Niveler la machine, en opérant sur les pieds réglables (F - Fig. 6).



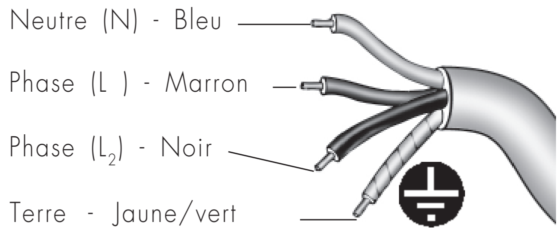
F. 5



F. 6

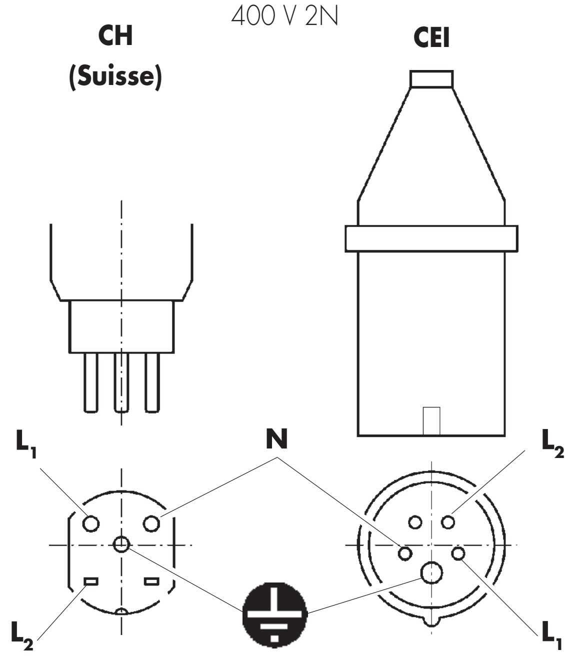
10.3 Raccordement électrique

REMARQUE - *En cas d'installations dotées de courant biphasé à 400 V, utiliser les phases de sorte que la machine soit alimentée en courant monophasé à 230 V (fig. 7). Pour le raccordement monophasé à 230 V, demander le kit correspond pour l'installation (cod. %1034.R09).*



F. 7
Câble d'alimentation type H07RNF section 4x2,5 mm+.

Raccordement de la fiche à la ligne électrique biphasée à 400 V 2N



F. 8

*D'après les normes en vigueur dans votre Pays, le câble de connexion à la ligne électrique doit être doté soit d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de **3 mm**), soit d'une fiche conforme.*

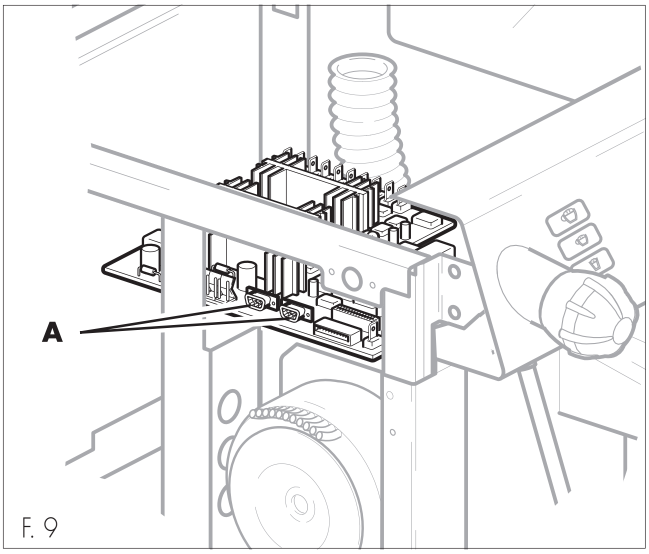
- *L'interrupteur omnipolaire doit être adéquat à l'absorption de la machine et en mesure de détecter toutes les polarités de la tension.*
- *Vérifier si les câbles électriques de l'installation sont proportionnés à l'absorption de la machine.*

Le point de connexion (prise électrique ou interrupteur omnipolaire) doit être positionné dans un lieu aisément accessible à l'utilisateur lorsqu'il faut déconnecter la machine de la ligne électrique.

- Connecter le câble (B - F. 6) à la ligne d'alimentation électrique.

10.4 Connexion du port série

Au moyen du port série il est possible de connecter la machine aux appareils des CENTRES D'ASSISTANCE AUTORISÉS, afin d'effectuer les contrôles et les opérations de programmation (A - Fig. 9).



F. 9

11 - PREMIER ALLUMAGE DE LA MACHINE

- Remplir le réservoir (6) avec la variété de café en grains que vous avez choisie.

Vérifier si dans le mélange de café il n'y a pas de corps étrangers qui pourraient éventuellement endommager les meules.

- Vérifier si les composants amovibles (12 et 16) sont présents et si le volet (14) est fermé.
  En cas contraire, lors de la mise en circuit de la machine, l'afficheur montrera l'indication de la partie qui n'est pas en place.
- Tourner l'interrupteur omnipolaire sur «I».
- Allumer la machine par l'interrupteur (18) ;
  l'écran affiche : «EN PHASE DE CHAUFFAGE - ATTENDEZ»
- Lorsque l'écran affiche : «PRÊT POUR L'UTILISATION», il faut :
  - Positionner le distributeur (réf. 26 et 27) de sorte que sa hauteur soit adéquate aux récipients employés (paragr. 8.4)
  - Positionner un ou deux récipients sous le distributeur.
- Appuyer sur la touche correspondant au type de boisson choisie.

Même si toutes les touches sont déjà programmées par défaut, il faut vérifier si la boisson obtenue correspond aux caractéristiques souhaitées. En cas contraire il faut procéder avec la programmation des touches de distribution (paragr. 12.6).

12 - EMPLOI DE LA MACHINE

Avant d'employer la machine il faut avoir lu attentivement cette publication et avoir acquis une bonne connaissance générale de la machine.

*Après une période de non utilisation de la machine, relire le paragr. précédent **«premier allumage de la machine»** avant de recommencer à l'utiliser.*

12.1 États de la machine

En ce qui concerne l'alimentation électrique de la machine, cette dernière peut se présenter :

Hors circuit et isolée électriquement

- Interrupteur général (18) et interrupteur omnipolaire en position «**O**» (ou fiche désinsérée).
- Seule la mémoire de conservation des données programmées est active.

En marche

- Interrupteur générale (18) et interrupteur omnipolaire en position «**I**» (ou fiche insérée).
- Toutes les fonctions sont actives, et l'afficheur (8a) est allumé.

En standby (machine hors circuit mais pas isolée électriquement)

- Interrupteur général (18) en position «**I**».
- Fonctions activées : «ALLUMAGE AUTOMATIQUE», «ANTICONGÉLATION» (si sélectionnées), «HORLOGE», ainsi que l'écran et la mémoire de stockage des données programmées.
- L'afficheur n'est pas illuminé de fond.

12.2 Allumage manuel

Ce type de mise en service est nécessaire lorsque la machine est «hors circuit et isolée électriquement». 12.1). Il faut suivre les instructions au paragr. 11 en excluant éventuellement le contrôle de boisson distribuée.

12.3 Mise en marche automatique programmée

Elle est possible si la machine est en «STANDBY» et si la fonction «ALLUMAGE AUTOM.» a été activée.
La machine se met en marche à l'heure programmée.

12.4 Mise en marche momentanée à partir de standby.

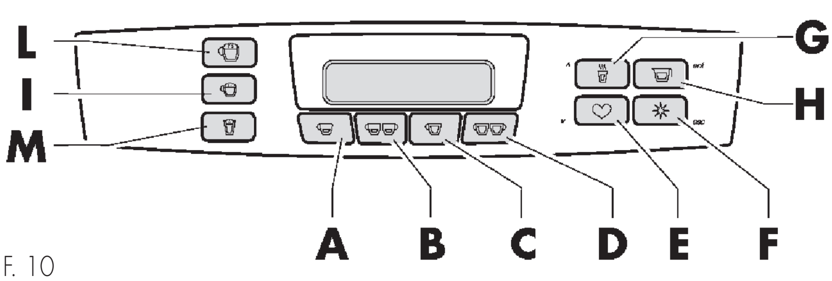
Démarrage manuel avec la machine en «STANDBY».
S'obtient en gardant la touche appuyée pendant 3 secondes ✷.
La machine retournera automatiquement dans l'état de «STANDBY» 60 minutes après la dernière opération.

12.5 Tableau de commande

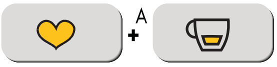
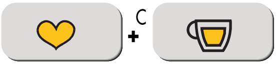
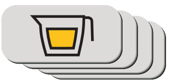
Les touches de distribution sont à appuyer pendant moins qu'une seconde



Met en marche la machine momentanément lorsqu'elle est en «STANDBY» et confirme la sélection des touches (H - G).



F. 10

CAFÉ	Distributions obtenues avec café moulu à l'instant
1 Expresso A  2 Expressos B  1 Long C  2 Longs D 	• Les définitions : «Café expresso» - «Café long», indiquent deux niveaux différents de distribution. • Lors de la livraison, les machines sont programmées par défaut.
CAFÉ PRÉMOULU	Distribution obtenue en utilisant des doses de café pré-moulu.
Expresso E + A  Long E + C 	• Ces distributions ne sont programmables que pour la dose simple de café pré-moulu insérées à l'instant.
CAFÉ LIGHT	Distribution obtenue en utilisant des doses de café pré-moulu et en ajoutant du café moulu à l'instant.
Expresso E + E + A  Long E + E + C 	• Après avoir appuyé sur la touche (une fois pour «Pré-moulu», deux fois pour «Café light»), introduire une dose de café par le volet (5). • Pour le café light, une petite quantité de café moulu sera ajoutée.
CAFÉ EN CARAFE	Distribution obtenue automatiquement par plusieurs distributions de café.
H  1-8 + F 	• Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (L 2,5 au maximum) Appuyer donc plusieurs fois sur la touche . L'écran affiche le numéro de doses programmées. Après la distribution de L 2,5 attendre deux minutes avant de demander une autre distribution
CAFÉ CRÈME	Distribution obtenue avec du café moulu en ajoutant une petite dose de lait.
(*) I  (***)	• Boisson composée de café moulu à l'instant, en ajoutant une petite dose de lait chaud.
CAPPUCCINO	Distribution obtenue avec du lait chaud en ajoutant une dose de café moulu.
(*) L  (**) - (***)	• Boisson composée de café moulu à l'instant et de lait chaud.
LAIT CHAUD	Distribution obtenue en utilisant du lait
(*) M  (**) - (***)	
EAU CHAUDE (équipement COFFEE exclu)	Distribution obtenue en utilisant de l'eau.
G  1-8 + F 	• Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (L 1 au maximum) Appuyer donc plusieurs fois sur la touche  . L'écran affiche le numéro de doses programmées.

VAPEUR

(équipement COFFEE exclu)

- Immerger le tuyau (17) dans la boisson à réchauffer
- Tourner le robinet (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre Une fois atteinte la température souhaitée, refermer le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Après chaque distribution, nettoyer toujours le tuyau à vapeur des résidus laissés par la boisson chauffée précédemment à l'aide d'un chiffon propre et humide

(*) En guise de prévention, avant chaque opération insérer le tuyau d'aspiration (30 - Fig. 4) à l'intérieur du réservoir à lait.

(*) (*) Régler la quantité de crème à l'aide d'e l'aiguille (23 - Fig. 4) (Paragr. 12.8).

12.6 Programmation des touches de distribution

Les quantités de boissons associées aux touches correspondantes peuvent être programmées directement à partir du clavier.
Afin de programmer et de reprogrammer les touches, suivre les instructions suivantes :

- Allumer la machine et la préparer pour l'utilisation
- Positionner le récipient sous le distributeur correspondant.
- Appuyer sur la touche et la garder enfoncée. L'écran affiche «PROGRAMMATION»
- Relâcher la touche afin de mémoriser la dose distribuée ;

(***) N.B.: Les touches , e peuvent être réglées de façon à distribuer toutes boissons préparées avec du lait et du café. Pour changer les réglages par défaut s'adresser à un centre d'assistance agréé.

Par la suite le schéma de programmation des touches.

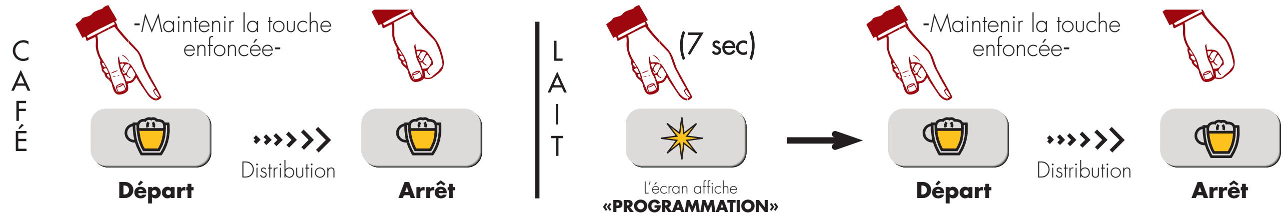
CAFÉ



afin d'effectuer la programmation des autres cafés, effectuer comme ci-dessus, en utilisant les touches suivantes:

2 cafés expressos , **1 café long** et **2 cafés longs**

CAFÉ PRÉMOULU



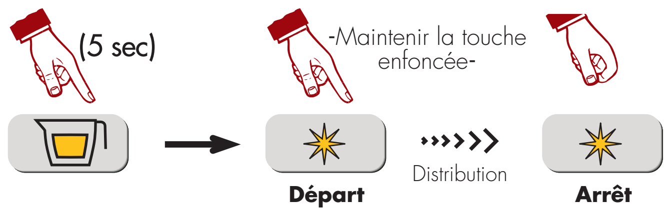
CAPPUCCINO



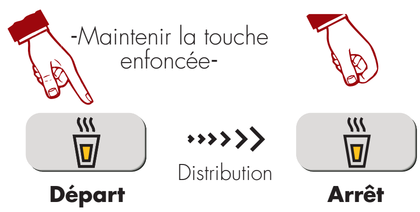
LAIT CHAUD



CAFÉ EN CARAFE



EAU CHAUDE



REMARQUE - *Cette programmation ne s'obtient que si la fonction «PROGRAMMATION EAU CHAUDE» est en modalité : «ACTIVÉE». (paragr. 12.7.1).*

12.7 Fonctions programmables du menu.

REMARQUE - *Au moyen de la programmation du menu, la machine permet d'effectuer les réglages qui peuvent adapter le produit distribué aux exigences de l'usager.*

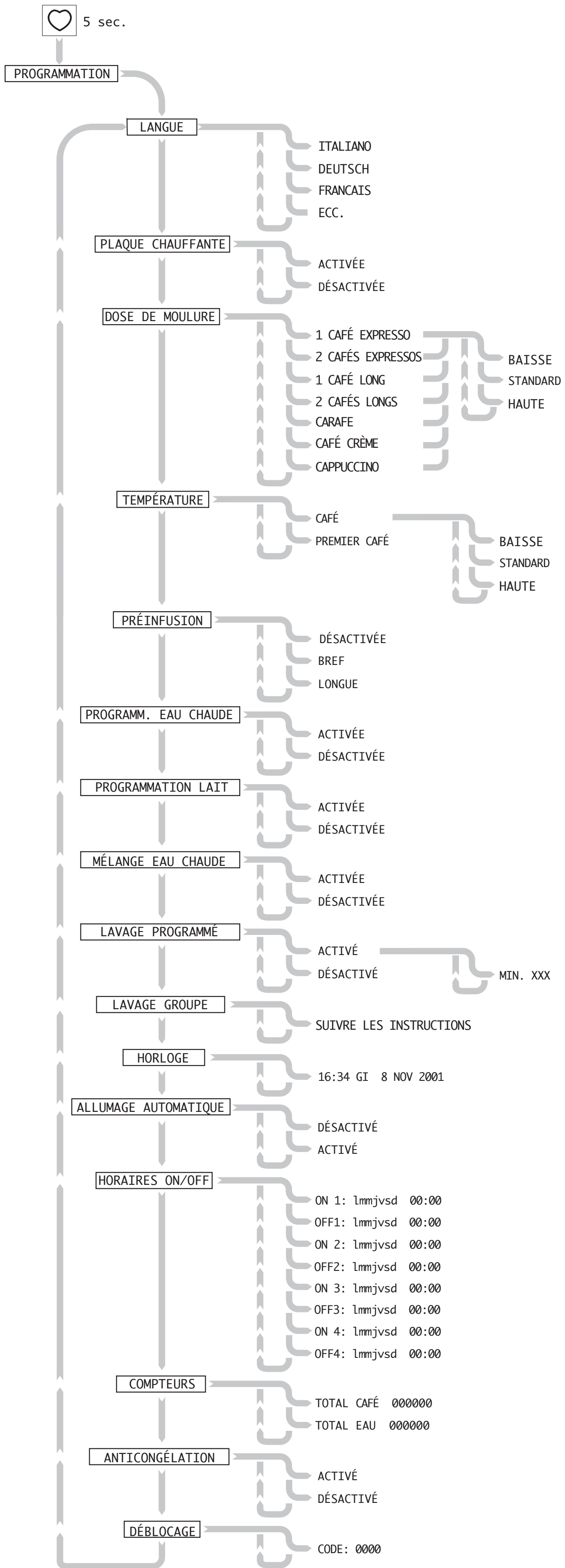
Au cours de la programmation, les touches suivantes ont une fonction différente que pendant l'utilisation normale de la machine.

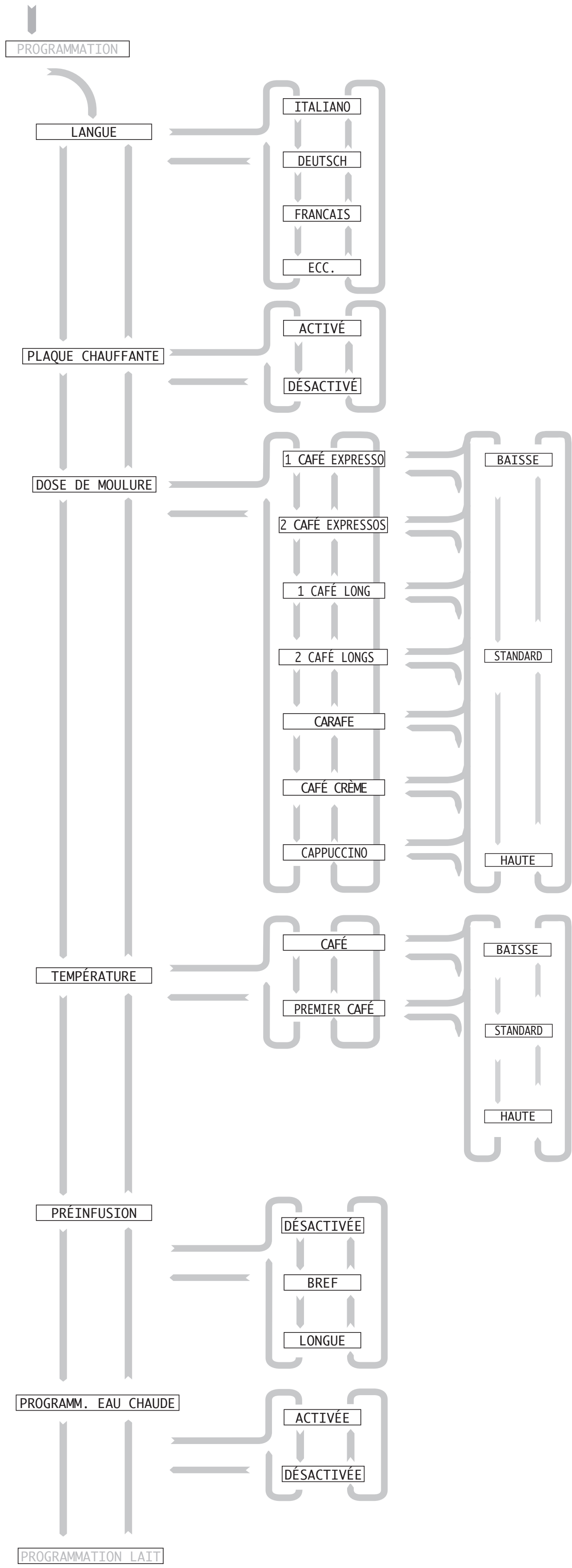
	(accès à la programmation)	accéder à la programmation en gardant la touche enfoncée pendant 5 secondes (l'écran affiche «PROGRAMMATION») ;
	(Enter)	passer d'un niveau du menu au niveau successif ; préparer une donnée à modifier ; confirmer une donnée ou bien une fonction ;
	(Escape)	annuler les modifications non confirmées ; retourner au niveau précédent du menu jusqu'à la sortie du menu.
	(Down)	passer à l'entrée successive à l'intérieur du même niveau de programmation ; incrémenter la valeur d'une donnée à modifier.
	(Up)	passer à l'entrée précédente à l'intérieur du même niveau de programmation ; réduire la valeur de la donnée à modifier.

Certaines fonctions permettent de programmer une ou plusieurs données (déjà programmées sur des valeurs de défaut).

Pour modifier les valeurs des données à reprogrammer il faut :

- **Sélectionner la fonction.**
- **Confirmer la fonction par la touche (Entrer)**
- **Le curseur clignotant se positionne sous la valeur à modifier.**
- **Activer les touches (Up) ou (Down) afin de changer la valeur.**
- **Confirmer la donnée modifiée par la touche (Entrer)**





le développement des fonctions continue à la page suivante

12.7.1 Description des fonctions

LANGUE

- Afin d'accéder à la sélection, activer à partir du menu «LANGUE».

PLAQUE CHAUFFANTE

- Confirmer «ACTIVÉE», afin d'allumer la plaque chauffante lors de l'allumage de la machine.
- Confirmer «DÉSACTIVÉE», afin de garder la plaque chauffante toujours éteinte.

DOSE DE MOULURE

Pour chaque distribution il est possible de modifier la quantité de café moulu utilisée en phase de distribution et programmée en phase d'installation.

- Confirmer «BAISSE» ou «HAUTE», afin de réduire ou d'augmenter la dose d'un gramme.
- Confirmer «STANDARD», afin d'utiliser en phase de distribution la dose programmée par le technicien de maintenance.

TEMPÉRATURE

Pour chaque distribution de café, il est possible de modifier la température de l'eau utilisée en phase de distribution et programmée en phase d'installation.

- Confirmer «BAISSE» : la température est réduite de 3° C.
- Confirmer «HAUTE» : la température augmente de 3° C.
- Confirmer «STANDARD», afin d'utiliser la température programmée par le Technicien de Maintenance

REMARQUE - *La température «premier café» est employée pour la première distribution lors de la mise en circuit de la machine.*

PRÉINFUSION

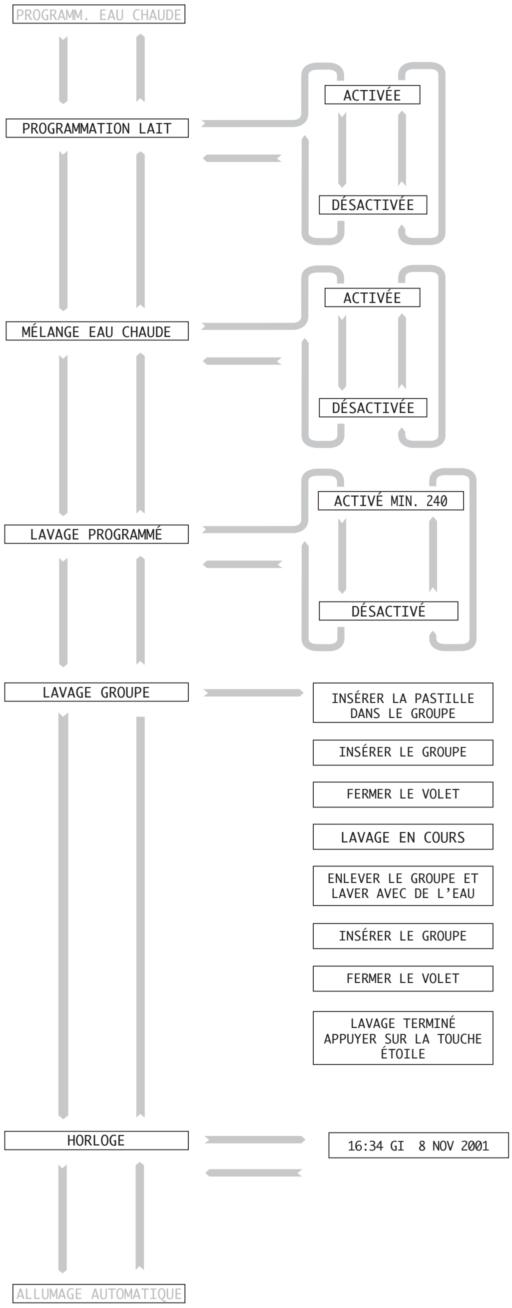
Cette fonction permet d'effecteur une petite pause pendant la première phase de distribution. Cela peut améliorer la qualité du café qui, pendant la pause, «se mêle» avec la première partie d'eau fournie. Confirmer :

- «DÉSACTIVÉE», afin de n'effectuer aucune préinfusion.
- «BREF», afin d'effectuer la «préinfusion» programmée par le Technicien de Maintenance.
- «LONGUE», afin d'effectuer la «préinfusion» augmentée d'une seconde.

PROGRAMM. EAU CHAUDE

Par cette fonction, il est possible d'activer la programmation de la quantité d'eau chaude qui peut être distribuée. Confirmer :

- «ACTIVÉE», afin d'activer la touche , (paragr. 12.6)
- «DÉSACTIVÉE», la touche n'accepte pas la programmation de la dose, elle sera gérée manuellement.



PROGRAMMATION LAIT

Il est possible d'activer la programmation de la quantité de lait qui peut être distribuée. Confirmer :

- «ACTIVÉE», programmation de la touche (paragr. 12.6)
- «DÉSACTIVÉE», la touche n'accepte pas la programmation de la dose, elle sera gérée manuellement.

MÉLANGE EAU CHAUDE

Pendant la distribution des différents types de boissons, la machine ajoute une quantité d'eau chaude en fonction de la programmation effectuée. Confirmer :

- «ACTIVÉ», le mélange est effectué
- «DÉSACTIVÉ», AUCUN rajout d'eau chaude à la boisson.

REMARQUE - *Si la fonction est désactivée, les valeurs programmées restent inchangées et réutilisables lors de la réactivation.*

LAVAGE PROGRAMMÉ

Cette fonction permet la distribution d'une quantité minimale d'eau chaude (5 cc. environ), afin d'éviter la formation de sédiments dans le distributeur de café ; le lavage est à effectuer automatiquement après le temps programmé (20÷240 minutes) à partir de la dernière distribution de café. Confirmer :

- «ACTIVÉ», afin de positionner le curseur clignotant sur le dernier chiffre à droite, la valeur peut être modifiée par des variations de 10 minutes à la fois.
  confirmer toujours les modifications éventuelles.
- «DÉSACTIVÉ», la machine n'effectue pas le lavage.

REMARQUE - *Pendant le lavage, l'écran affiche : **«LAVAGE PROGRAMMÉ» ;** le lavage peut se faire manuellement en gardant la touche ✳ enfoncée pendant 3 secondes.*

LAVAGE GROUPE

Cette fonction permet d'effectuer le lavage du groupe café (**28**) en utilisant les pastilles (pour tout détail, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé).

Démarche :

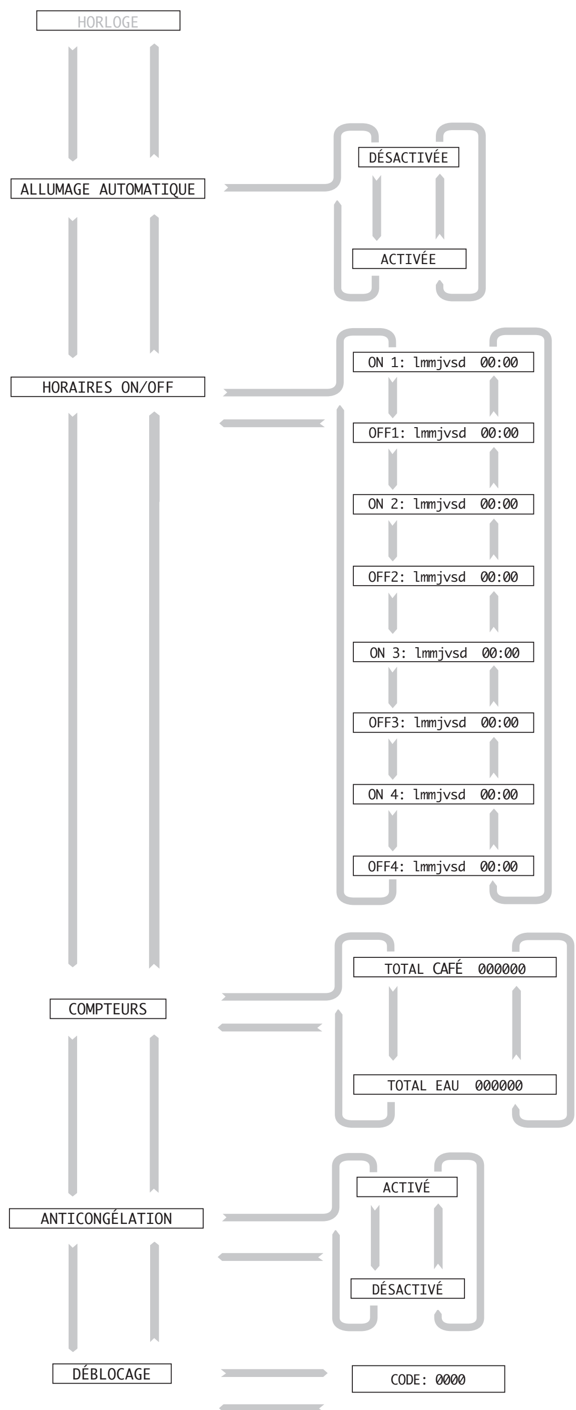
- L'opération commence par : «LAVAGE GROUPE»
- Appuyer sur ; l'écran affiche : «INSÉRER LA PASTILLE DANS LE GROUPE».
- Enlever le groupe café ; l'écran affiche : «INSÉRER LE GROUPE» ;
- Insérer la pastille à l'intérieur du groupe café et réinsérer le groupe ; l'écran affiche : «FERMER LE VOLET».
- Fermer le volet ; l'écran affiche : «LAVAGE EN COURS».
  La machine commence le cycle de lavage, à la fin duquel l'écran affiche «ENLEVER LE GROUPE ET LAVER AVEC DE L'EAU».
- Enlever le groupe café ; l'écran affiche : «INSÉRER LE GROUPE».
- Laver le groupe café sous l'eau courante.
- Réinsérer le groupe café ; l'écran affiche : «FERMER LE VOLET».
- Fermer le volet ; l'écran affiche : «LAVAGE TERMINÉ - APPUYER SUR LA TOUCHE ÉTOILE» ;

Appuyer sur ✳ , afin de quitter définitivement le menu et d'apprêter la machine pour l'utilisation.

HORLOGE

Cette fonction permet de régler l'horloge et la date de la machine.

- En confirmant «HORLOGE», le curseur clignote et se positionne sur les heures, afin de les modifier.
- Après avoir confirmé l'heure réglée, le curseur se positionne sur la donnée successive à modifier (les minutes, ensuite le mois et enfin l'année).



ALLUMAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de programmer l'allumage et l'arrêt automatiques de la machine à deux couches horaire différentes, pour chaque jour de la semaine. En confirmant :

- «ACTIVÉ», la machine s'apprête pour cette fonction.
- «DÉSACTIVÉ», la machine s'allume et s'éteint seulement manuellement au moyen de l'interrupteur général (18).
  Les horaires d'allumage et d'arrêt déjà programmés restent en tout cas mémorisés.
- Pour la programmation des couches horaires et des jours, consulter la fonction successive «HORAIRES ON/OFF».

REMARQUE - *L'allumage automatique de la machine se fait seulement au moyen de l'interrupteur général (**18**) en position «**I**».*

HORAIRES ON/OFF

Cette fonction permet de programmer les horaires d'allumage et d'arrêt automatiques de la machine pendant toute la semaine.

- En confirmant «HORAIRES ON/OFF», le curseur clignotant se positionne sur le jour à modifier.
- Insérer le jour dans la programmation par la touche (down), et changer la lettre de minuscule à majuscule.
- Désinsérer le jour dans la programmation par la touche (up), et changer la lettre de majuscule à minuscule.
- Confirmer les modifications.

Pour la modification de l'horaire, utiliser la même démarche utilisée pour le réglage de l'horloge.

Exemple : une programmation de la machine est représentée dans le schéma de développement des fonctions ; elle prévoit l'allumage à 8h00 et l'arrêt à 18h00 du lundi au vendredi, l'allumage à 9h00 et l'arrêt à 12h30 le samedi, l'arrêt complet le dimanche.

COMPTEURS

Il s'agit de deux fonctions représentant respectivement le total des cycles de distribution de café et le total des cycles de distribution d'eau chaude.
Au cas où le dosage automatique d'eau chaude serait désactivé, (V fonction «PROGRAMM. EAU CHAUDE»), un cycle sera compté pour chaque mise en fonction de l'électrovanne.

REMARQUE - *On ne peut pas remettre les deux fonctions à zéro, et donc on ne peut que les consulter.*

ANTICONGÉLATION

Cette fonction évite l'exposition de la machine en état «STANDBY» à de basses températures qui puissent provoquer des endommagements dus à la formation de glace dans les chaudières. Cette fonction maintient la température des chaudière à une valeur minimale pour empêcher la congélation.

- Confirmer «ACTIVÉE», afin d'activer la fonction.
- Confirmer «DÉSACTIVÉE», afin de la désactiver.

REMARQUE - *Cette fonction ne s'active que si la fonction «ALLUMAGE AUTOMATIQUE» aussi est activée et que si la machine est en état «STANDBY». Lorsque la fonction est activée, l'écran affiche «ANTICONGÉLATION».*

DÉBLOCAGE

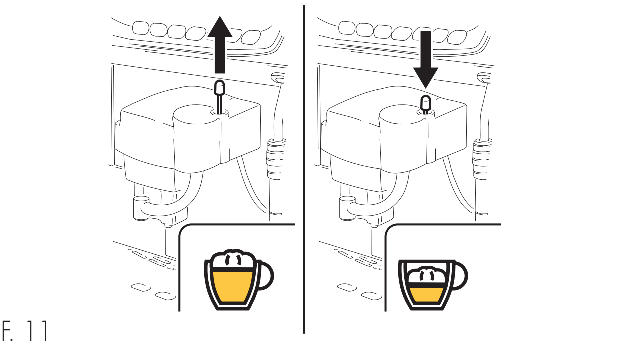
Cette fonction permet de débloquer temporairement la machine lorsqu'elle a atteint le numéro de cycles programmés pour l'entretien ou la décalcification. Afin d'obtenir le code de déblocage, il faut s'adresser à l'entreprise qui a effectué l'installation ou qui fournit le service d'entretien. Après avoir obtenu le code, il faut l'insérer dans la fonction :

- Confirmer la fonction «DÉBLOCAGE», le curseur clignotant se positionne sous le premier chiffre à modifier ;
- insérer le chiffre et le confirmer ;
- après chaque confirmation, le curseur clignotant se positionne sous le chiffre successif, et ainsi de suite jusqu'à l'achèvement du code.

12.8 Réglage de la crème

La quantité de crème dans les boissons est proportionnelle à l'excursion du pointeau du trou (F. 11).

- En soulevant l'aiguille, on obtient une quantité majeure de crème.
- En baissant l'aiguille, on obtient une quantité mineure de crème.



F. 11

12.9 Réglage de la mouture

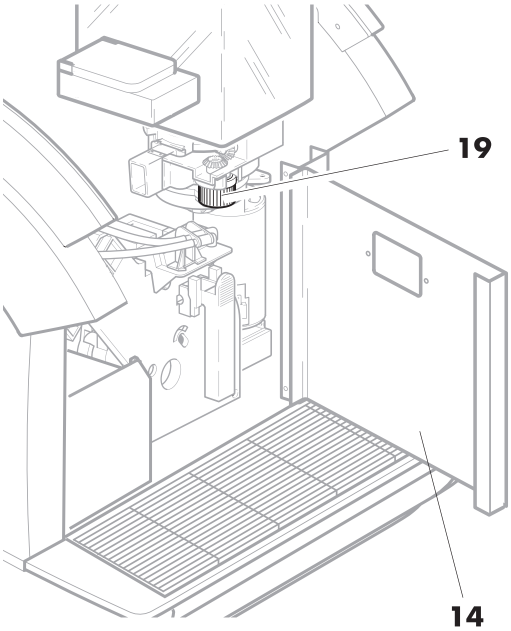
*Indépendamment du mélange de café, une mouture **très fine** (index sur des **valeurs basses**) augmente la densité, la crème du boisson et son temps de distribution, vice versa une mouture **grossière** (index sur des **valeurs élevées**) en fait diminuer la densité, la crème et le temps de distribution.*

*À la fin de la course, ne pas tourner la poignée (**19** - Fig. 12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cette opération provoque le verrouillage des meules et par conséquent le blocage de la machine.*

En cas de blocage des meules à cause des corps étrangers dans le mélange de café, et par conséquent en cas de blocage de la machine(l'écran affiche : «ERREUR»), s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

REMARQUE - *La moulure est réglée par défaut lors de la fabrication en usine, mais il est également possible de la modifier en suivant les instructions suivantes :*

- Ouvrir le volet (**14** - Fig. 12), tourner la poignée (**19** - F. 12) en sens inverse aux aiguilles d'une montre pour rendre la mouture plus fine (l'index se porte sur une valeur plus basse), ou bien dans le sens des aiguilles d'une montre pour la rendre plus grossière (l'index se porte sur une valeur plus élevée).



F. 12

12.10 Messages affichés.

REMARQUE - *Par la suite est reportée une liste des alarmes (outre que les alarmes déjà décrits) affichables à l'écran et les conditions correspondantes de la machine.*

STANDBY : machine éteinte (avec l'interrupteur général en position «I») avec la fonction allumage/arrêt automatiques activées (Paragr. 12.7.1.)

ANTICONGÉLATION : machine éteinte (avec l'interrupteur général en position «I») le programme qui protège les chaudières du givrage est activé (paragr. 12.7.1).

LAVAGE PROGRAMMÉ : affiché lorsque la machine effectue le lavage automatique du distributeur de café (paragr. 12.7.1).

AJOUTER DU CAFÉ la machine, pendant la mouture, détecte le manque de café en grains dans le réservoir correspondant (**6**).

CHARGER LE CIRCUIT affiché lorsque la machine, pendant la distribution d'une boisson quelconque, détecte le manque d'eau dans les chaudières.
Après avoir vérifié la présence d'eau dans le réseau de distribution, appuyer sur la touche (**^** dans la version COFFEE), tant que l'eau sort régulièrement du tuyau (**11**) et du distributeur de café (**27**). Dans la version «COFFEE» l'eau ne sort que du distributeur.

PROGRAMMATION affiché lorsqu'on entre dans la programmation de la machine (paragr. 12.6).

VIDER LES MARCS : affiché lorsque le tiroir à marc (**17**) est presque plein (la machine a effectué le numéro programmé de distributions).
Il est quand même possible d'effectuer des distributions ultérieures.

HORS SERVICE - VIDER LES MARCS : le tiroirs à marc (**16**) est complètement plein (la machine a effectué le numéro programmé de distributions).
La machine est bloquée et aucune distribution n'est plus possible tant que le tiroir n'est vidé.

FERMER LE VOLET le volet (**14**) n'est pas fermé correctement.

INSÉRER LE TIROIR : le tiroir à marc (**16**) n'est pas inséré correctement.

INSÉRER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT : le bac d'égouttement (**12**) n'est pas inséré correctement.

INSÉRER LE GROUPE : le groupe café (**28**) n'est pas inséré correctement.

ERREUR GROUPE : le groupe café (**28**) effectue de manière incorrecte son cycle de travail ; éteindre donc la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

ERREUR POMPE : une pompe est endommagée. Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

ERREUR CAPTEUR 01 : il est affiché lorsque un capteur de température est endommagé. Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

ERREUR TEMPÉRATURE. 01: il est affiché lorsque une résistance des chaudière est endommagée. Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

DÉCALCIFICATION : il est nécessaire d'intervenir sur la machine, et après avoir effectué le numéro programmé de distributions, éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.
Les interventions de décalcification sont établies par des cycles de travail de la machine et programmables par le Technicien de Maintenance.

ENTRETIEN : il est nécessaire d'intervenir sur la machine, et après avoir effectué le numéro programmé de distributions Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.
Les interventions d'entretien sont établies par des cycles de travail de la machine et programmables par le Technicien de Maintenance.

12.11 Mise hors circuit de la machine.

Arrêt automatique et programmé

Cette fonction est possible lorsque la fonction «ALLUMAGE AUTOMATIQUE» est activée. (paragr. 12.7.1) et la programmation de «HORAIRES ON/OFF» a été effectuée
À l'heure programmée la machine passe en «STANDBY».

Arrêt manuel

Ce type d'arrêt est nécessaire lorsque la fonction «ALLUMAGE AUTOMATIQUE» n'est pas activée. (paragr. 12.7.1)

À cette fin, il faut régler l'interrupteur général (**18**) et l'interrupteur omnipolaire en position «**O**» ou bien retirer la fiche.

13 - ENTRETIEN DE ROUTINE

Avertissements

- *En cas de mauvais fonctionnement (généralement affiché à l'écran) éteindre immédiatement la machine, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur omnipolaire ou en débranchant la fiche, et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE le plus proche.*

- *Avant d'effectuer toute intervention d'entretien et/ou de nettoyage, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur général (18) et de l'interrupteur omnipolaire (ou en débranchant la fiche).*

- *Toute intervention est à effectuer si la machine est refroidie.*

- *N'effectuer aucune opération de nettoyage si la machine est en «STANDBY».*

- *Ne jamais laver les composants de la machine dans le lave-vaisselle.*

- *Ne pas utiliser de jet directs d'eau.*

13.1 Nettoyage de la machine.

- Le nettoyage de la machine est à effectuer quotidiennement et avant chaque interruption prolongée de la machine, afin d'éviter la solidification des accumulations dans les récipients, dans les bacs et dans les distributeurs.
- Toutes les parties amovibles de l'appareil à nettoyer doivent être lavées et rincées à l'eau courante.
- Nettoyer les revêtements, les panneaux et les commandes de la machine au moyen d'un chiffon souple, légèrement humecté avec de l'eau tiède.
- Les composants fixes et la machine doivent être nettoyés avec de l'eau froide ou tiède, en utilisant des éponges non abrasives et des chiffons humides.
- Toutes les parties à nettoyer sont aisément accessibles; il ne faut employer aucun outil.

L'entretien et le nettoyage de routine protègent et gardent la performance de l'appareil pour longtemps et garantissent le respect des normes hygiéniques élémentaires.

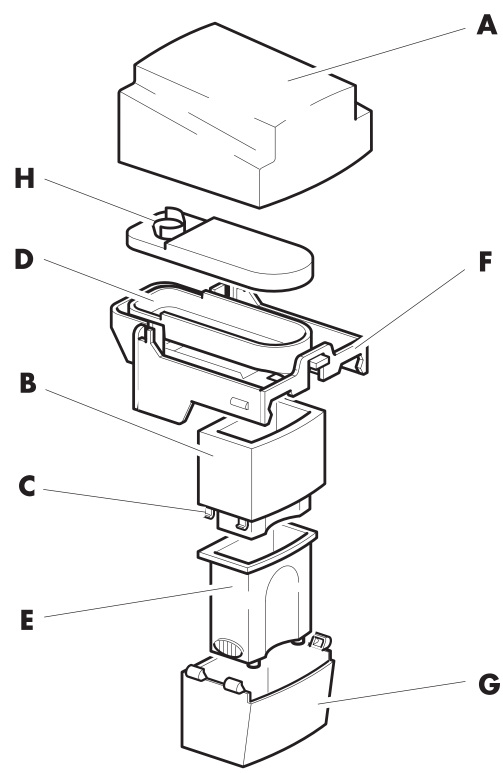
La machine signale automatiquement si des intervention d'entretien et/ou de décalcification sont à effectuer, le numéro précis de distributions est visible sur le compteur d'unité mécanique ou à l'écran de la machine ; si le Technicien de Maintenance n'intervient pas, cela peut engendrer le blocage de la machine.

13.1.1 Distributeur de café (Fig. 13)

Il est possible d'enlever :
- La protection supérieure (A) du distributeur fixe (F) en la tirant vers le haut ;
- la garniture en caoutchouc (H) ;
- le distributeur mobile (G) en le tirant vers le bas ;
- le distributeur télescopique (E), en le défilant du distributeur (G), après avoir appuyé sur les crochets (C) de l'élément intérieur (B).

le convoyeur métallique (D) (à ne pas démonter du distributeur fixe (F) est à nettoyer au moyen d'un chiffon humide.

Danger de brûlures
*Le convoyeur (**D**) est réchauffé par une résistance intérieure ; avant d'effectuer le nettoyage de ce composant, s'assurer qu'il est suffisamment refroidi.*



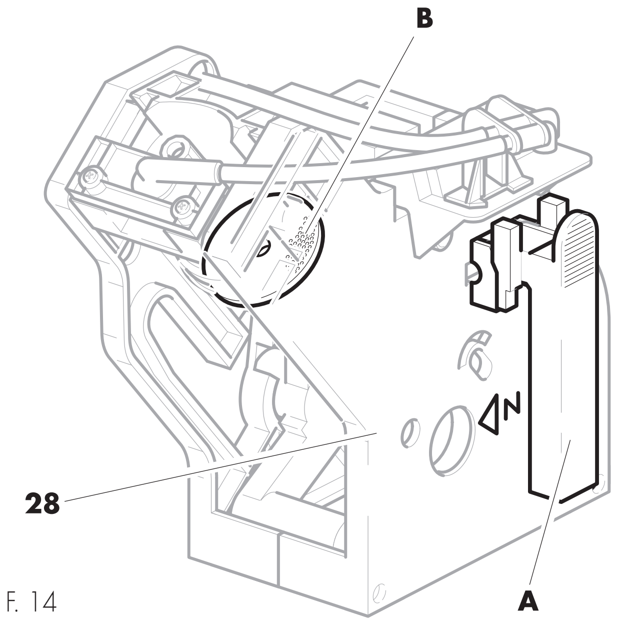
F. 13

13.1.2 Groupe café (Fig. 14)

Terminer le café en grains avant d'effectuer le nettoyage.

- Le nettoyage du groupe s'effectue régulièrement avec les pastilles spéciales (paragr. «12.7.1 Description des fonctions - LAVAGE GROUPE»).

- Retirer le groupe café (28) en le saisissant par la poignée spéciale (A) et en appuyant sur la touche «PRESS».
- Laver avec beaucoup d'eau tiède.
  Ne pas utiliser de détergents.
- Gratter avec modération le filtre supérieur (B) avec une petite cuillère en plastique.



F. 14

13.1.3 Bac et grille d'égouttement.

Enlever le bac d'égouttement (12) de la machine et le laver à l'eau courante en ayant soin de ne pas abîmer la grille.

13.1.4 Tiroir à marc

Laver à l'eau courante le tiroir à marc (16) après avoir enlevé le bac d'égouttement (12) de son logement.

13.1.5 Tuyaux distributeurs vapeur et eau chaude (équipement COFFEE exclu)

Nettoyer les tuyaux (11-17) avec un chiffon humide non abrasif. En cas d'obturation des buses, la partie finale des distributeurs peut être dévissée et les buses peuvent être ouverts par un pointe-au.

13.1.6 Plaque chauffante

Nettoyer la plaque chauffante (4) avec un chiffon humide non abrasif.

13.1.7 Réservoir à café.

Nettoyer le réservoir à café (6) avec de l'eau et au moyen d'un chiffon humide non abrasif.

13.1.8 Nettoyage du cappuccinatore.

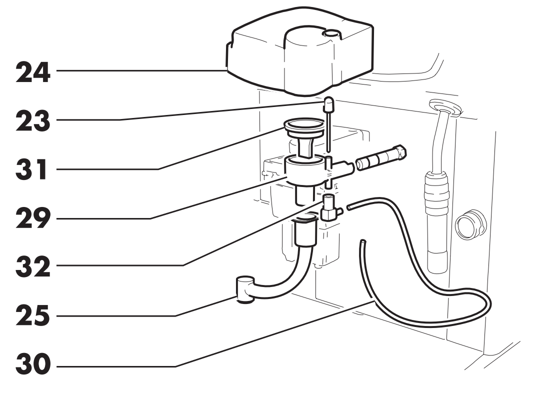
N'effectuer aucune opération de nettoyage du cappuccinatore si la machine est en «STANDBY».

Le nettoyage est à effectué à chaque utilisation du CAPPUCCINATORE, afin d'éviter la solidification des accumulations.

Tous les composants démontables doivent être lavés et rincés à l'eau courante.

13.1.9 Groupe distributeur cappuccino (Fig. 15)

Afin de nettoyer séparément les éléments du groupe cappuccinatore, il faut défiler :
- la protection supérieure (24) et le retirer vers le haut ;
- l'aiguille de réglage qualité crème (23) ;
- le diffuseur d'air (31) du corps cappuccinatore en le tirant vers le haut ;
- le corps cappuccinarore (29) en le tirant vers l'utilisateur ;
- le raccord (32) de raccordement du tuyau d'aspiration au corps cappuccinatore ;
- le tuyau distributeur mobile (25) ;
- le tuyau d'aspiration du lait (30).



F. 15

14 - ENTRETIEN CURATIF

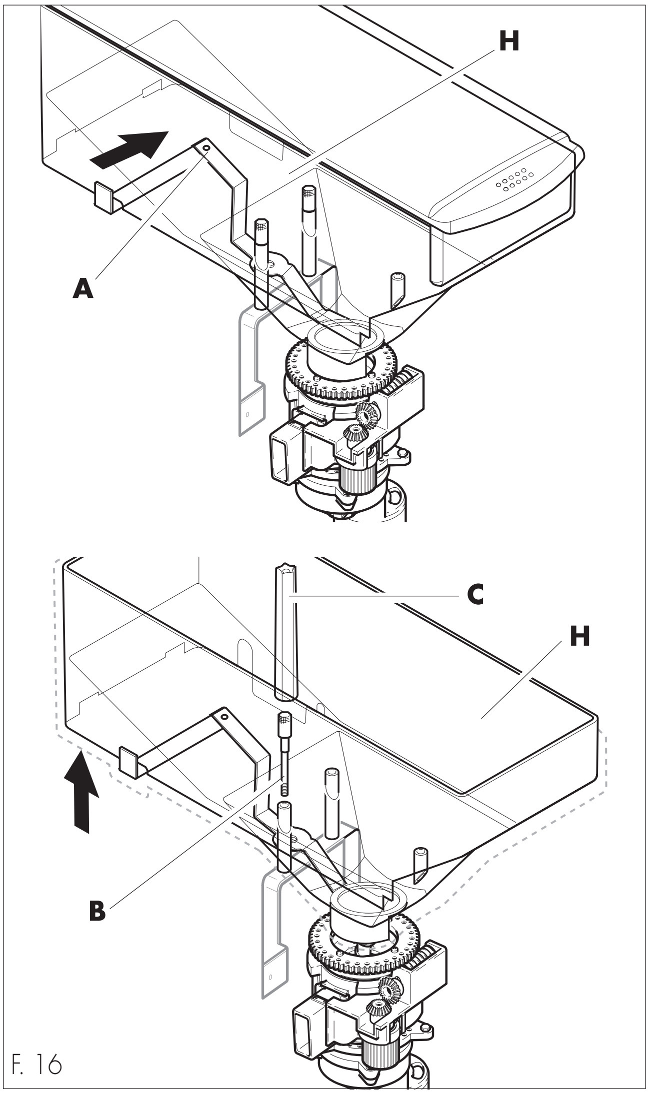
REMARQUE - *Toutes les interventions concernant des réparations et des remplacements de composants font partie de l'entretien curatif. Ces opérations doivent être exécutées seulement par le* ***Technicien de Maintenance****.*

14.1 Blocage du moulin à café.

- La présence d'un corps étranger dans le café en grains peut provoquer le blocage des meules et par conséquent le blocage de la machine : l'écran affiche le message «ERREUR MEULE».
- Dans ce cas-là, il est nécessaire d'ouvrir le moulin à café (20) et d'enlever le corps étranger.

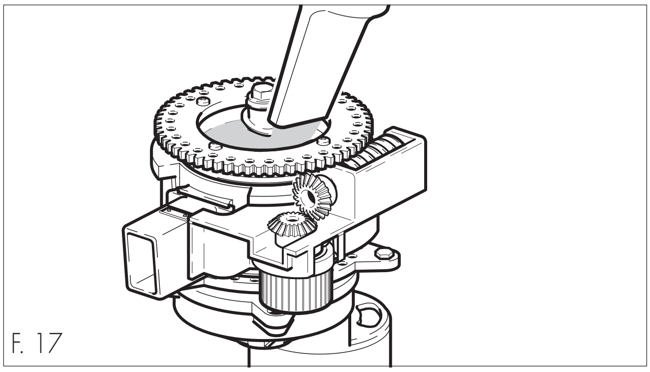
14.1.1 Démontage/montage du moulin à café.

- Fermer le cloison (**A**) du réservoir à café (**H**).
- Enlever les vis (**B**) du réservoir à l'aide de l'outil fourni (**C**). Défiler le réservoir de la machine en le retirant vers le haut.



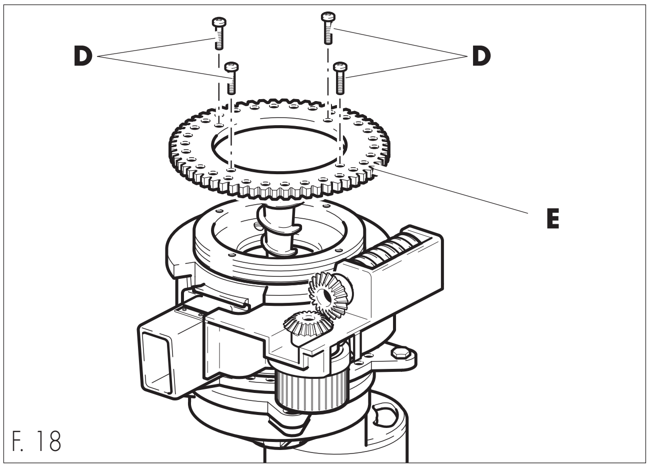
F. 16

- À l'aide d'un aspirateur, enlever les grains de café de l'entrée du moulin à café.



F. 17

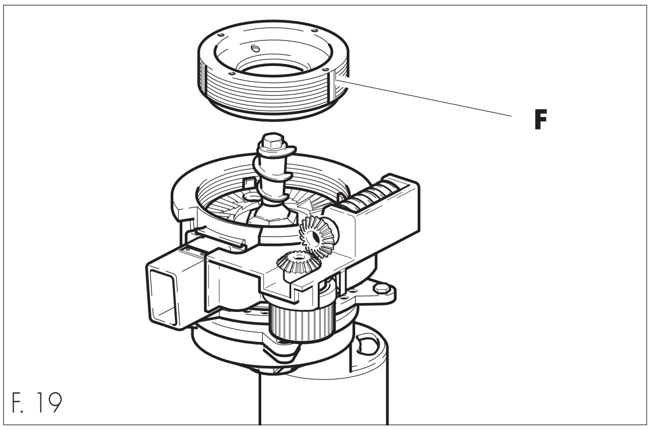
- Enlever les vis (D).
- Enlever la roue dentée (E).



F. 18

- Dévisser et ôter la bague de réglage (F) et nettoyer les deux meules à l'aide d'un aspirateur et d'une aiguille.

Vérifier l'état d'usure des meules. Remplacer les meules en cas d'endommagements.

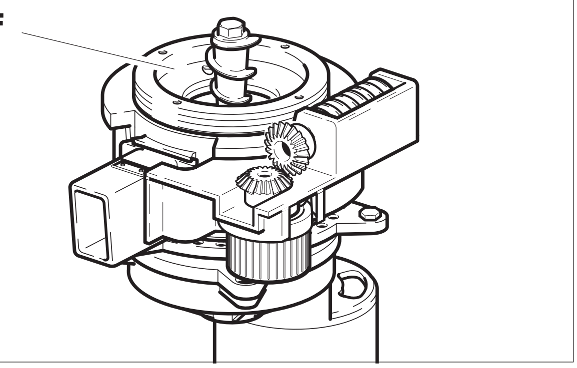


F. 19

Afin de remonter le moulin à café, suivre les instructions suivantes :

- Visser à la fin de course la bague de réglage (F) et donc la desserrer d'un demi tour.

Le desserrage d'un demi tour de la bague de réglage est fondamental, afin d'éviter le blocage et l'endommagement des meules.



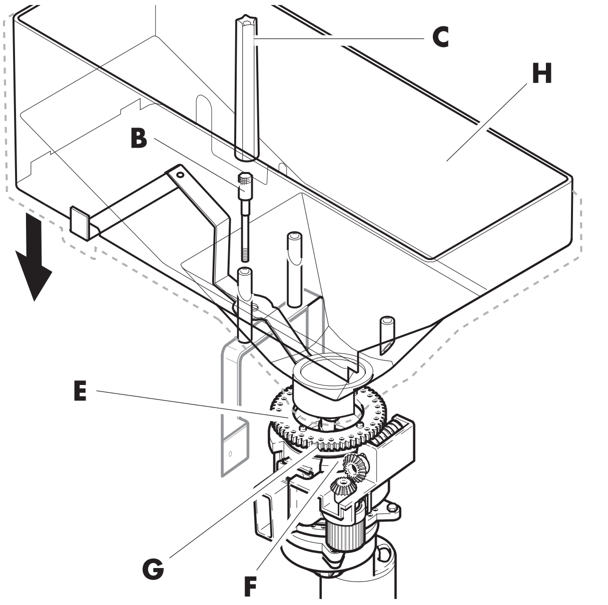
F. 20

- Repositionner la roue dentée (E) et la bloquer en serrant les vis (D).

- Remplir le réservoir à café (H).

*Faire attention au positionnement de la garniture (**G**) : elle doit entrer correctement dans la roue dentée (**E**) et dans la bague (**F**).*

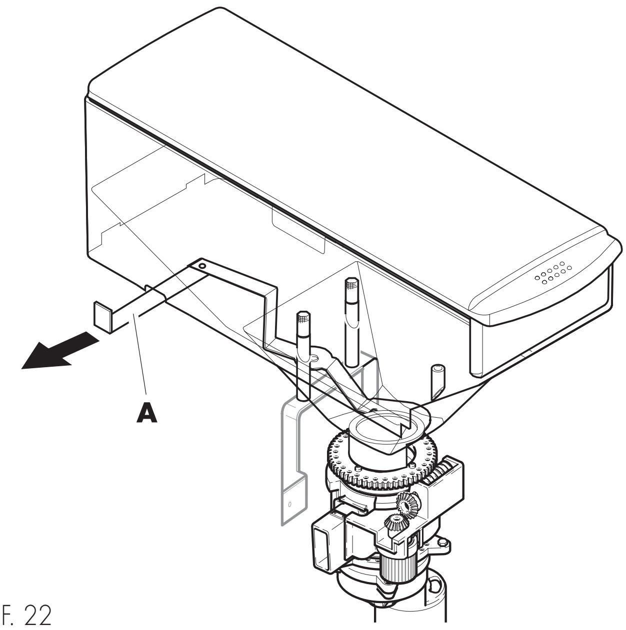
- Fixer le réservoir (**H**) en serrant les vis (**B**) au moyen de l'outil (**C**).



F. 21

- Ouvrir le cloison (A).

*Pour reprendre l'emploi ordinaire de la machine, il est nécessaire de **régler la mouture** de nouveau.*



F. 22

15 - MISE HORS SERVICE

En cas de mise hors service de la machine il faut débrancher la partie électrique aussi bien que la partie hydraulique et tous les bacs de récolte liquides, les chaudières et les tuyaux ; ensuite nettoyer la machine. (paragr. «13.1 Nettoyage de la machine»).

En cas d'élimination de l'appareil, il faudra trier les matériaux de construction de l'appareil et les éliminer par rapport à leur composition et aux dispositions de loi en vigueur dans votre Pays.

16 - INCONVÉNIENTS - PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Par la suite sont reportées les anomalies éventuelles de fonctionnement de la machine.

Si la case «solution» contient le symbole , cela signifie que l'intervention doit être effectuée par le Technicien de Maintenance.

INCONVÉNIENT	CAUSE	SOLUTION
La machine ne se met pas en circuit	Pas de courant	Contrôles : vérifier si la fiche est branchée ;
		vérifier si l'interrupteur omnipolaire (si présent) est allumé ;
		contrôler les fusibles de l'installation électrique ;
		vérifier les connexions électriques ;
L'écran affiche : **«TIROIR A MARC - PLEIN»**	Le tiroir à marc est plein	Vider le tiroir à marc et le remettre en place correctement.
Erreur de la meule	Le moulin à café est bloqué	Nettoyer le moulin à café (paragr. «14.1 Blocage du moulin à café»).
À la place du café, ne sort que de l'eau	On a pressé la touche de sélection café prémoulu avant de remplir le compartiment à café en poudre	Introduire la dose de café dans le compartiment et répéter le cycle
Ni eau ni vapeur ne sortent	Le trou du tuyau de la vapeur/eau chaude est engorgé	Le nettoyer par une aiguille très fine
Le café coule trop rapidement	La mouture est trop grosse	La régler sur un degré plus fin
Le café coule trop lentement	La mouture est trop fine	Le régler sur un degré plus grossier
Le café n'est pas assez chaud	La tasse n'est pas préchauffée	Préchauffer la tasse sur la plaque chauffante
	La machine n'a pas encore atteint la température idéale	Attendre que la machine atteint la température optimale.
Le café a peu de crème	Le mélange n'est pas adapté, le café torréfié n'est pas frais, la poudre de café moulue est trop fine ou trop grossière	Changer de mélange de café ou contrôler le degré de mouture (si prémoulu)
La machine met trop de temps pour se chauffer, la quantité d'eau est limitée	Le circuit de la machine est engorgé par le calcaire	Détartrer la machine
Le groupe de distribution ne peut pas être enlevé	Le groupe de distribution de café n'est pas dans sa position de base (N).	Mettre hors circuit et en circuit la machine par l'interrupteur général
L'unité centrale ne peut pas être mise en place	Le groupe de distribution de café n'est pas dans sa position de base (N).	Tourner manuellement le groupe jusqu'à la position base (N), en faisant correspondre la référence sur l'arbre avec la flèche N (Fig. 14).

NOTES

PRELIMINAR

- El presente manual es parte integrante de la máquina y, por consiguiente, se deberá mantener en un lugar conocido y de fácil acceso, en buen estado de conservación, por toda la vida operativa de la máquina (incluidos los cambios de propiedad que pudieran efectuarse). Su finalidad es la de transmitir las informaciones necesarias para el uso competente y seguro de la misma máquina.

- En caso de pérdida o deterioro de la presente publicación, solicitar un ejemplar a un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el modelo y el año de fabricación de la máquina.

- Los Centros de Asistencia Autorizados, además, están a su disposición para las aclaraciones técnicas que pudieran necesitar, facilitarles información acerca del funcionamiento del aparato, brindarles asistencia técnica y repuestos.

- Los temas tratados tienen el objetivo exclusivo de usar la máquina en condiciones de seguridad para las personas, la misma máquina y el ambiente, interpretando un elemental diagnóstico de averías y condiciones de funcionamiento anómalo, desempeñando simples tareas de verificación y mantenimiento, dentro de un marco de máximo respeto de las prescripciones objeto de las páginas que están a continuación y de las Normas de Salud y Seguridad vigentes.

- Antes de todo servicio, leer atentamente, y cerciorarse de haber entendido correctamente, el contenido de la presente publicación.

- El empleo de la máquina por varios usuarios (individualmente) exige la indudable necesidad de examinar atentamente el manual de instrucciones por parte de cada uno de ellos.

- El Fabricante se reserva el derecho de aportar mejoras y modificaciones a los modelos en cuestión, sin la obligación de dar ningún aviso previo.

- Por cuestiones peculiares, dirigirse al Distribuidor o, en su caso, al Importador de su Nación o al mismo Fabricante.

-

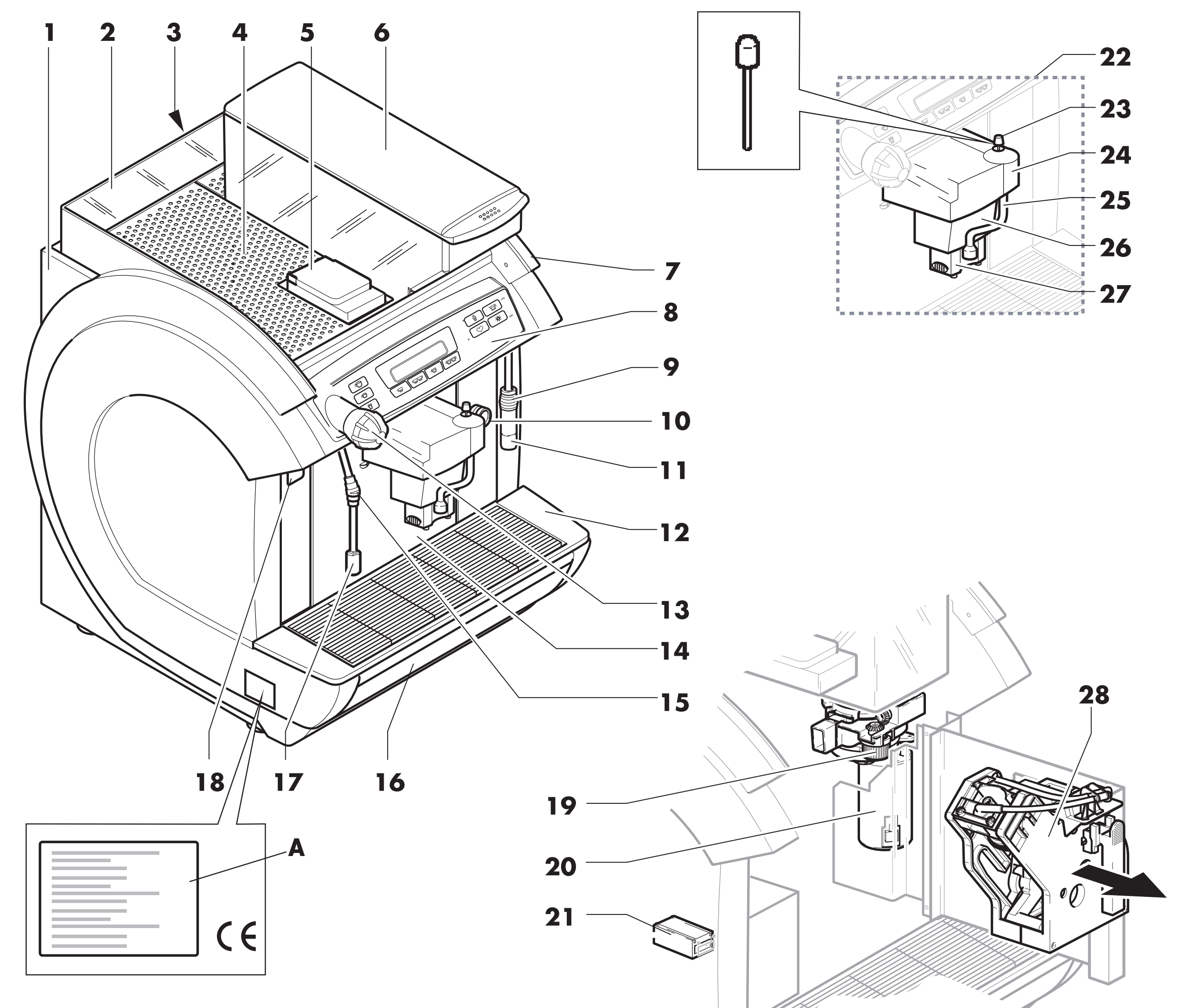
GAGGIA

Via C. Gomes, 16
ROBECCO SUL NAVIGLIO (MILANO) - ITALY
Tel. 02/9471654 - Fax 02/9470888
www.gaggia.it

ÍNDICE

1 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

NOTA - *a menos que estuviese expresamente indicado lo contrario, los números de posición de partes de la máquina, se refieren a esta figura.*



F. 1

A Tarjeta CE
1 Panel izquierdo
2 Vitrina
3 Panel trasero
4 Superficie calienta tazas
5 Entrada de café premolido
6 Contenedor de café en grano
7 Panel derecho
8 Panel de usuario
9 Protección de goma
10 Pinza de bloqueo tubo (modelo CAPPUCCINO)
11 Tubo de suministro de agua caliente (excepto modelo COFFEE)
12 Cubeta de goteo
13 Mando de salida de vapor (excepto modelo COFFEE)
Sentido horario: chorro de vapor abierto
Sentido antihorario: chorro de vapor cerrado
14 Tapa
15 Protección de goma
16 Cajón de recogida del marro
17 Tubo de suministro de vapor (excepto modelo COFFEE)
18 Interruptor general
"I" - Funciones eléctricas habilitadas - Máquina activada - Lámpara testigo encendida.
"O" - Funciones eléctricas inhabilitadas - Máquina apagada - Testigo luminoso de la tecla "I", apagado.
19 Pomo de regulación de molido
20 Grupo molinillo de café
21 Contador
Visualiza la cantidad de suministros efectuados por la máquina.
22 Grupo de salida de café
23 Aguja de regulación crema leche (modelo CAPPUCCINO)
Excursión en altura ajustable manualmente
24 Protección del grupo de salida
25 Tubo de salida de leche (modelo CAPPUCCINO)
26 Salida móvil
27 Salida telescópica
28 Grupo de café

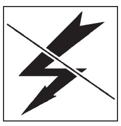
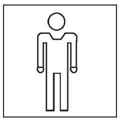
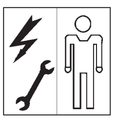
2 - NOTAS ACLARATORIAS

2.1 Abreviaciones

F. = Figura
P. = Página
Pr. = Párrafo
T. = Tabla

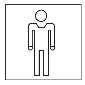
2.2 Simbología utilizada

¡ATENCIÓN! Prestar suma atención al significado de los símbolos: su función es la de no tener que repetir conceptos técnicos o advertencias de seguridad, por lo tanto se deben considerar «rememoraciones» verdaderamente dichas. Por eso, toda vez que hubiese alguna duda sobre su significado, consultar el listado de los símbolos.

	¡ATENCIÓN! - Informaciones concernientes a la seguridad del utilizador e integridad de la máquina.
	¡ATENCIÓN! - Trabajos potencialmente peligrosos para el técnico de mantenimiento.
	¡IMPORTANTE! - Llama la atención sobre un tema de suma importancia.
	Máquina apagada - Trabajos a efectuar con la alimentación de energía eléctrica seccionada.
	Utilizador - Trabajos que son de competencia del utilizador de la máquina.
	Técnico de mantenimiento - Servicios de competencia exclusiva del personal con el cometido de llevar a cabo el mantenimiento extraordinario y las reparaciones.

T. 1

3 - UTILIZADOR



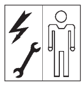
- Persona adulta con competencia exclusiva sobre las siguientes tareas:

  - Manejo, cuidado y apagado de la máquina.
  - Aprovisionamiento de café en grano.
  - Regulación de los parámetros de suministro.
  - Vaciado del cajón de recogida del marro y cubeta de goteo.
  - Limpieza externa de la máquina.



***Está prohibido** el uso de la máquina por parte de niños, adolescentes o personas no autosuficientes.*

4 - TÉCNICO DE MANTENIMIENTO



- Persona con el cometido de llevar a cabo las siguientes tareas:

  - Instalación, puesta en funcionamiento, regulación y puesta a punto de la máquina.
  - Mantenimiento extraordinario, servicios de reparación y reemplazo de repuestos.

5 - EMPLEO DESTINADO DE LA MÁQUINA

- Las máquinas objeto del presente manual han sido proyectadas, realizadas y protegidas para el suministro automático (programable) de bebidas:

  - a base de café en grano molido al instante;
  - a base de café premolido;
  - a base de leche y café en grano molido al instante (modelo CAPPUCCINO).
  - agua caliente y vapor de agua (excepto modelo COFFEE) para la preparación y calentamiento de bebidas.
  - leche caliente (modelo CAPPUCCINO).



Cualquier otro uso que se le pudiera dar a las máquinas no fue previsto por el Fabricante, por lo cual este último se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier naturaleza, generados por un empleo impropio de las mismas máquinas. El uso indebido, además, implica que quede sin efecto toda forma de garantía.

6 - ADVERTENCIAS Y CAUTELAS

- Para el mantenimiento ordinario, no utilizar, por ningún motivo, detergentes, diluyentes, disolventes, etc..
- La limpieza a realizar se restringe a las partes que no están bajo tensión eléctrica y se debe efectuar con productos neutros y biodegradables y siempre con el interruptor general, o el interruptor omnipolar, en su posición "0" (OFF), o bien después de haber sacado la ficha del tomacorriente.
- El mantenimiento ordinario lo debe llevar a cabo personal competente o como mínimo, oportunamente advertido y capacitado y provisto de los requisitos psicofísicos necesarios, en el marco del pleno respeto de las instrucciones que están más adelante y en conformidad a las Normas de Salud y Seguridad vigentes.
- Está terminantemente prohibido colocar o dejar sobre la máquina, utensilios u otros objetos que potencialmente podrían ser perjudiciales para la seguridad de las personas o la integridad de la misma máquina.
- Las Modificaciones y manumisiones (incluso leves) así como el empleo de repuestos no originales, eximen al Fabricante de la responsabilidad por daños de cualquier naturaleza y dejan sin efecto todo derecho derivado de la garantía.
- Utilizar exclusivamente agua potable.
- La leche empleada para el CAPPUCCINATORE se debe mantener y conservar en un aparato refrigerador a una temperatura que no supere los 4° C y no se debe dejar fuera del frigorífico durante un período superior a 30 minutos.
- Cuando el CAPPUCCINATORE no se utiliza por un período superior a 1 hora, es necesario efectuar un ciclo de limpieza de los tubos antes de volver a utilizarlo.
  Para efectuar un ciclo de limpieza de los tubos, es necesario:

- sumergir el tubo de aspiración de la leche en un recipiente con agua;
- presionar la tecla ;
- esperar que termine la salida del agua.

N.B.: el agua no debe ser caliente.

7 - PRECAUCIONES GENERALES

- Antes de operar con la unidad, cerciorarse, siempre y con carácter preventivo, de no tener dudas acerca del contenido del presente manual. La falta de respeto de las normas contenidas en el mismo exime al Fabricante de toda responsabilidad por daños de cualquier naturaleza a personas o cosas.
- Conservar esta edición para futuras referencias.
- Verificar previamente (en caso de nueva instalación), el respeto de las normas mínimas de seguridad, emplazamiento y condiciones de funcionamiento de la máquina, determinando condiciones ambientales (temperatura, humedad, iluminación) y aptitud de los espacios operativos.
- Si se tuviera que dañar el cable de alimentación eléctrica, contactar a la Asistencia Técnica Autorizada o hacer que intervenga el técnico de mantenimiento.
- No utilizar la máquina al aire libre.
- En los casos de mal funcionamiento, solicitar siempre la actuación del técnico de mantenimiento.
- No está permitido utilizar chorros de agua para la limpieza.

8 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

8.1 Datos de identificación

En la tarjeta (A) están señalados los siguientes datos de identificación de la máquina:

- Fabricante y marcación CE.
- modelo
- Nº de serie
- año de fabricación
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- cantidad de fases de la línea eléctrica (PH)
- presión admitida en la red hídrica (MPa)

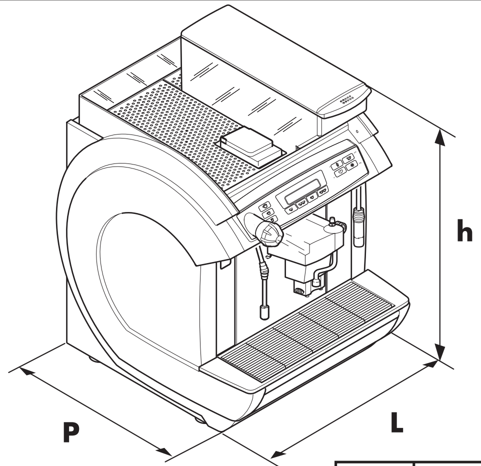
NOTA - *En caso de pedidos a los **Centros de Asistencia Autorizados**, indicar modelo y número de serie.*

8.2 Características técnicas

Tensión de alimentación .... .230V/400V 2N
Nivel de presión sonora ponderado A .... inferior a 70 dB
Longitud del cable de alimentación .... 1.500 mm
Potencia instalada
Mod. LUXE .... 3.250 W
Mod. COFFEE .... 1.400 W
Mod. CAPPUCCINO .... 3.250 W
Presión hídrica .... 0,1÷ 0,8 MPa (1÷8 Bares)
Peso .... 60 kg.
Capacidad del contenedor de café. .... 2 kg.

NOTA - *Las máquinas se pueden programar para obtener dosificaciones que dispensen las bebidas según una amplia gama de variedad. La mayor parte de los componentes eléctricos está alimentada con 24 Vcc.*

8.3 Tamaño



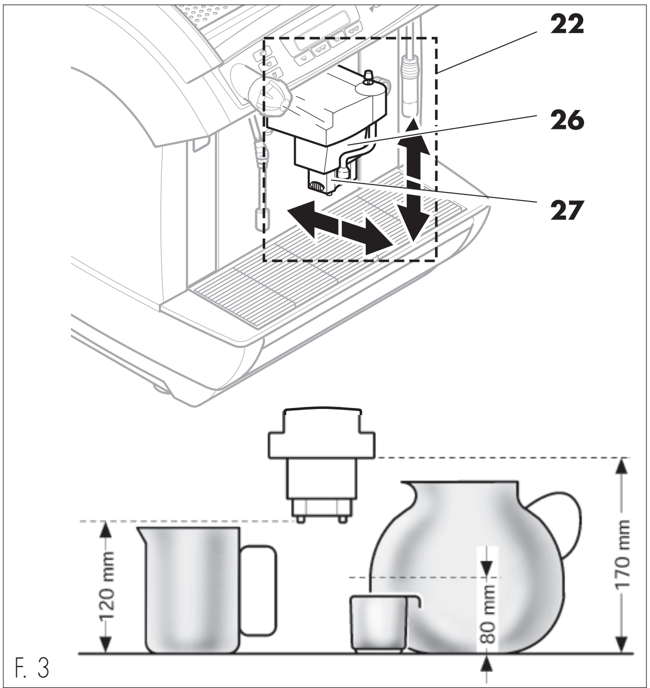
L	P	h
470	550	675

F. 2

8.4 Grupo de salida de café (F. 2)

La posición de este grupo (**22**) puede ser modificada para adaptarla a la altura del recipiente utilizado.
En efecto, es posible mover hacia afuera la salida móvil (**26**) y hacia arriba o abajo la salida telescópica (**27**).
De esta manera, se pueden obtener diversas alturas de suministro.

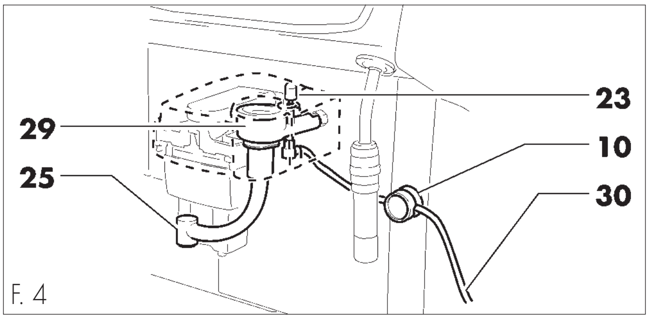
NOTA - *Si se utilizara solamente un recipiente de una altura superior a **90 mm**, entonces es posible desplazar hacia abajo la salida móvil (**26**).*



F. 3

8.5 Dispositivo de preparación del cappuccino (F. 4)

El dispositivo de preparación del cappuccino está compuesto por:
- tubo de aspiración de leche (30);
- pinza de bloqueo tubo (10);
- cuerpo del dispositivo de preparación del cappuccino (29);
- aguja que regula la calidad de la crema (23);
- tubo de salida de leche regulable (25).



F. 4

9 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

NOTA - *Las máquinas objeto de la presente publicación están hechas en conformidad a las Normativas europeas específicas vigentes y, por lo tanto, están protegidas en todas sus partes potencialmente peligrosas.*

- Las sobrepresiones que se pudieran generar en el circuito hídrico destinado a la producción de vapor y agua caliente son interceptadas por 3 válvulas de seguridad.
- Un termostato impide que en las calderas se tenga un calentamiento excesivo.
- Las posiciones de la cubeta de goteo (12), del cajón de recogida del marro (16) y de la tapa (14), son controladas por 3 microinterruptores que determinan la detención del funcionamiento de la máquina si uno de los componentes no está situado correctamente (en ese caso, en el display aparecerá la indicación del componente fuera de lugar).
- Un contador de impulsos electrónico y uno mecánico, memorizan la cantidad de suministros efectuados y permiten la programación del mantenimiento ordinario.

9.1 Tubos de suministro de vapor y agua caliente (excepto modelo COFFEE) (F. 1)

Los tubos de suministro de vapor (**17**) y agua caliente (**11**) poseen protecciones de goma especiales (**9** y **15**) para poderlos aferrar y orientar aunque estén muy calientes.

9.2 Riesgos residuales ⚠

- Las características constructivas de las máquinas, objeto de la presente publicación, no permiten proteger al utilizador contra el chorro directo de vapor o agua caliente (excepto modelo COFFEE).

- Peligro de quemaduras - Durante el suministro de agua caliente y vapor, no dirigir los chorros contra sí mismos o terceras personas. Tomar el tubo sólo de las respectivas protecciones contra quemaduras (9 - 15).

No utilizar contenedores que no hayan sido efectuados con material "para productos alimenticios".

10 - INSTALACIÓN

10.1 Notas acerca de la ubicación

- La máquina se debe instalar en un ambiente seco y al reparo, con una temperatura ambiente comprendida entre 10 y 40 °C y una humedad relativa máxima del 90%.

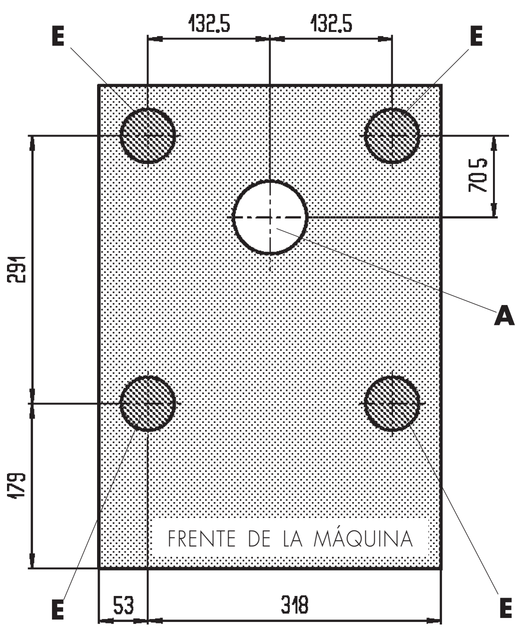
10.2 Emplazamiento y conexión hídrica

***NOTA -** Verificar que la superficie donde se instalará la máquina tenga dimensiones y robusteza adecuadas para sostener de manera totalmente segura la misma máquina.*

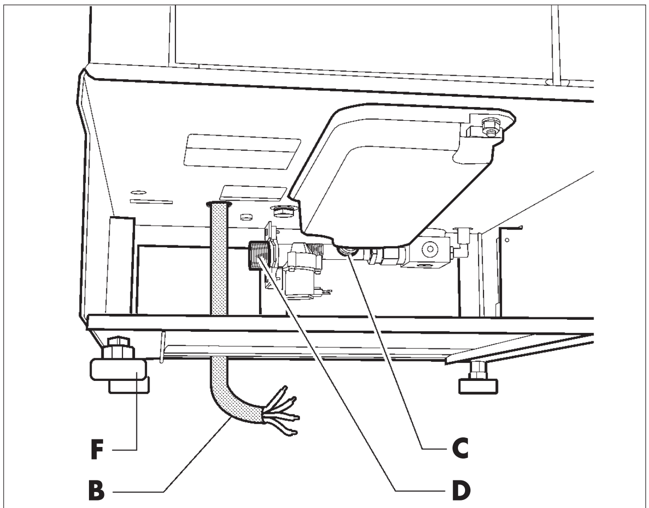
- Taladrar la superficie para obtener el orificio (**A** - F. 5).
- Apoyar la máquina sobre la superficie e introducir el cable de alimentación eléctrica (**B** - F. 5) en el orificio (**A**).
- Conectar un tubo de descarga al racor (**C** - F. 6) y fijarlo con una abrazadera de cremallera.
- Conectar (exclusivamente con tubo y racores realizados en material "para productos alimenticios") la máquina a la red de distribución de agua potable, mediante el racor (**D** - F. 6).

Se aconseja alimentar la máquina con agua tratada con un dispositivo de desescamado, sobre todo en caso de agua con un alto contenido de sales de calcio y magnesio (agua dura).

- Emplazar de manera definitiva la máquina sobre la superficie de apoyo (los círculos **E** - F. 5, indican la mejor posición de las patas ajustables).
- Nivelar la máquina, actuando sobre las patas ajustables (**F** - F. 6).



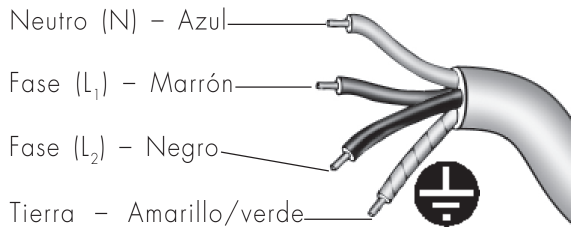
F. 5



F. 6

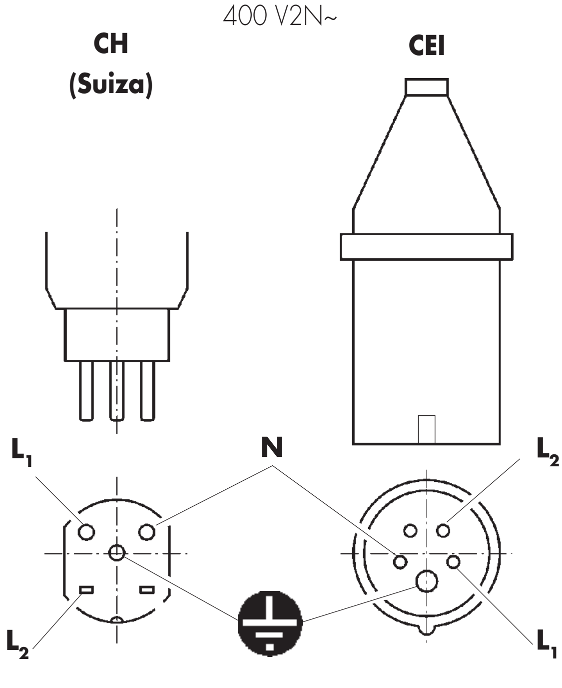
10.3 Conexión eléctrica

***NOTA -** Para sistemas con corriente bifásica de 400 V, utilizar las fases de modo de entregarle a la máquina 230 V de corriente monofásica (F. 7). Para la conexión monofásica de 230 V, solicitar el correspondiente conjunto para la instalación (código %1034.R09).*



F. 7 Cable de alimentación tipo H07RNF con una sección de 4x2,5 mm²

Conexión de la ficha a la línea eléctrica bifásica de 400 V2N~



F. 8

*En función de las normas vigentes en el país de utilización de la máquina, el cable de conexión a la línea eléctrica, debe ser predispuesto con un interruptor omnipolar (con apertura mínima de los contactos de **3 mm**) o con una ficha conforme a las mismas normas.*

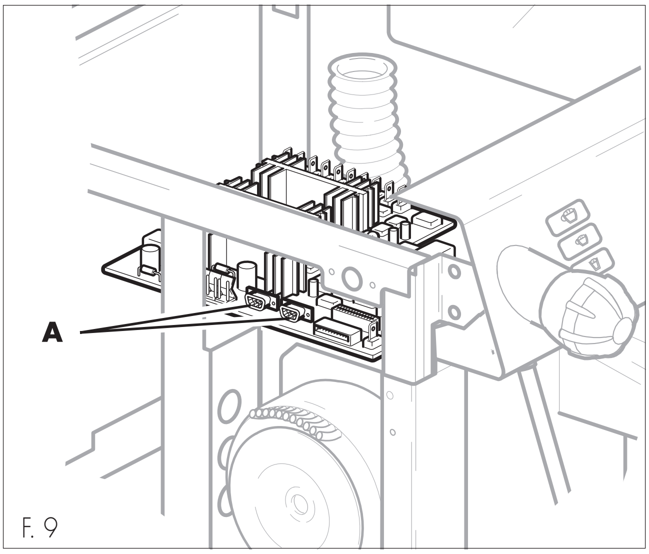
- *El interruptor omnipolar debe ser adecuado al consumo de la máquina y capaz de interceptar todas las polaridades de la tensión.*
- *Verificar que los cables eléctricos del circuito sean proporcionados al consumo de la máquina.*

El punto de conexión (toma eléctrica o interruptor omnipolar) debe estar situado en un lugar donde el utilizador pueda llegar fácilmente, para que en caso de necesidad pueda desconectar la máquina de la línea eléctrica.

- Conectar el cable (B - F. 6) a la línea de alimentación eléctrica.

10.4 Conexión del puerto serie

Mediante el puerto serie es posible conectar la máquina a los aparatos de los CENTROS DE ASISTENCIA AUTORIZADOS para verificaciones y tareas de programación (A - F. 9).



F. 9

11 - PRIMER ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

- Llenar el contenedor (6) con la mezcla de café en grano, preseleccionada.

Verificar que el café no contenga cuerpos extraños potencialmente dañinos para las fresas.

- Verificar que estén los componentes removibles (12 y 16) y que la tapa (14) esté cerrada.
  Si así no fuera, al encendido de la máquina, en el display aparecerá la indicación del componente fuera de lugar.
- Girar el interruptor omnipolar hasta la posición "**I**".
- Encender la máquina con el interruptor (18);
  en el display aparece: **"CALENTAMIENTO, ESPERAR"**.
- Cuando en el display aparezca: **"LISTO PARA USAR"**, hay que:
  - Colocar las salidas (26 y 27) de modo de obtener la altura adecuada a los recipientes que se van a utilizar (Pr. 8.4).
  - Colocar uno o dos recipientes debajo de la salida.
- Apretar el pulsador correspondiente al tipo de bebida preseleccionada.

No obstante todos los pulsadores haya sido programados en la fábrica en valores estándares, hace falta controlar que la bebida obtenida cumpla con las características deseadas. Si así no fuera, proceder a programar los pulsadores de suministro (Pr. 12.6).

12 - USO DE LA MÁQUINA

Antes de utilizar la máquina es necesario haber leído atentamente la presente publicación y tener un buen conocimiento general de la misma máquina.

*Después de un período de inactividad de la máquina y antes de volver a ponerla en funcionamiento, se aconseja volver a leer el párrafo precedente **"Primer encendido de la máquina"**.*

12.1 Estados de la máquina

Con relación a la alimentación eléctrica la máquina puede estar en las siguientes condiciones:

Apagada y aislada eléctricamente

- Interruptor general (18) e interruptor omnipolar en la posición "**O**" (o ficha fuera del tomacorriente).
- Está activa únicamente la memoria de mantenimiento de los datos programados.

Encendida

- Interruptor general (18) e interruptor omnipolar en la posición "**I**" (o ficha introducida dentro del tomacorriente).
- Están activas todas las funciones y el display (8a) está encendido.

En standby (máquina apagada mas no aislada eléctricamente)

- Interruptor general (18) en la posición "**I**".
- Están activas las funciones **"ENCENDIDO AUTOM."**, **"ANTICONGELAMIENTO"**, si fueron seleccionadas, y **"RELOJ"**, además del display y de la memoria de mantenimiento de los datos programados.
- La iluminación posterior del display está apagada.

12.2 Encendido manual

Este tipo de puesta en servicio se vuelve necesario cuando la máquina se halla en el estado de "apagada y aislada eléctricamente" (Pr. 12.1). Se debe proceder como está descrito en el Párr. 11, en su caso excluyendo el control de la bebida suministrada.

12.3 Encendido automático programado

Es posible cuando la máquina está en **"STANDBY"** y está activa la función **"ENCENDIDO AUTOM."**.
El encendido de la máquina se produce a la hora programada.

12.4 Puesta en marcha temporizada mediante standby

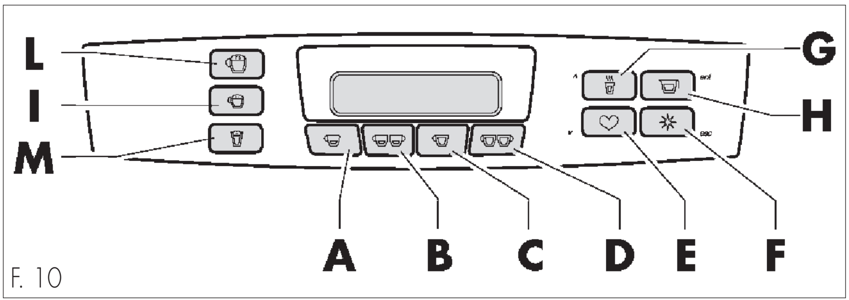
Puesta en servicio manual con la máquina en **"STANDBY"**.
Se obtiene manteniendo presionado por 3 segundos el pulsador ✳. La máquina volverá automáticamente a la condición de **"STANDBY"** después de 60 minutos de la última operación.

12.5 Panel de usuario

Las teclas de suministro se deben presionar menos de 1 segundo.



Enciende momentáneamente la máquina (en "STANDBY") y confirma la selección de las teclas (H - G).



F. 10

CAFÉ	Suministros obtenidos con café molido al instante
1 corto A **2 cortos** B **1 largo** C **2 largos** D	• Las definiciones: "Café corto" - "Café largo", indican los dos diferentes niveles de suministro. • Al momento de la entrega, las máquinas se hallan programadas sobre valores estándares.
CAFÉ PREMOLIDO	Suministro obtenido utilizando dosis de café premolido
Corto E + A **Largo** E + C	• Estos suministros se pueden programar solamente para dosis individuales de café premolido e introducidas al instante.
CAFÉ LIGHT	Suministro obtenido utilizando dosis de café premolido con el agregado de café molido al instante
Corto E + E + A **Largo** E + E + C	• Después de haber apretado la tecla (una vez para "Premolido", dos veces para "Café light"), introducir una dosis de café, a través de la entrada de café premolido (5). • Para el café light se agregará automáticamente una pequeña cantidad de café molido.
CAFÉ EN JARRA	Suministro obtenido automáticamente con varias salidas de café
H **1-8** + F	• Se pueden programar hasta 8 salidas en el mismo recipiente (máx 2,5 litros). Para eso apretar varias veces la tecla [H]. El display visualiza la cantidad de dosis programadas. Después del suministro de 2,5 litros, esperar al menos 2 minutos antes de hacer otro pedido.
CAFÉ CORTADO	Suministro obtenido con café molido más una pequeña dosis de leche
(*) I **(***)**	• Bebida compuesta por café molido al instante, a la cual se agrega una pequeña cantidad de leche caliente.
CAPPUCCINO	Suministro obtenido con leche caliente más una dosis de café molido
(*) L **(**) - (***)**	• Bebida compuesta por café molido al instante y leche caliente.
LECHE CALIENTE	Suministro obtenido utilizando leche
(*) M **(**) - (***)**	
AGUA CALIENTE (excepto modelo COFFEE)	Suministro obtenido utilizando agua.
G **1-8** + F	• Se pueden programar hasta 8 salidas en el mismo recipiente (máx 1 litro). Para eso apretar varias veces la tecla [G]. El display visualiza el número de dosis programadas.

VAPOR

(Excepto modelo COFFEE)

- Sumergir el tubo (17) en la bebida que se debe calentar.
- Girar en sentido antihorario el mando de salida (13). Una vez alcanzada la temperatura deseada, cerrar el mando de salida (en sentido horario).

Después de cada utilización, limpiar, con un paño/esponja (húmedo y limpio), el tubo del vapor de los residuos de la bebida que se ha calentado con anterioridad.

(*) Previamente a todo suministro, introducir el tubo de aspiración (30 - F. 4) dentro del contenedor de leche.

(*) (*) Regular la cantidad de crema, con la aguja (23 - F. 4) (Pr. 12.8).

12.6 Programación de teclas de suministro

Las cantidades de bebidas asociadas a las respectivas teclas pueden ser programadas directamente desde el teclado.
Para programar y reprogramar las teclas, seguir las siguientes instrucciones:

- Encender la máquina y predisponerla a su uso
- Colocar el recipiente debajo de la correspondiente salida.
- Presionar y mantener presionada la tecla. En el display aparece **"PROGRAMACIÓN"**.
- Soltar la tecla, para memorizar la dosis suministrada.

(***) NOTA: Las teclas ,  e  pueden programarse para el suministro de bebidas compuestas por todas las posibles combinaciones de leche y café. Para modificar los parámetros por defecto, es preciso dirigirse a un centro de asistencia autorizado.

A continuación se tiene el diagrama de programación de las teclas.

CAFÉ

1 café corto

-Mantener presionada-

START ›››› Suministro ›››› STOP

para efectuar la programación de los otros cafés, actuar como arriba, utilizando las siguientes teclas:

2 cafés cortos, **1 café largo** y **2 cafés largos**

CAFÉ CORTADO

CAFÉ: -Mantener presionada- START ›››› Suministro ›››› STOP

LECHE: (7 seg) En el display aparece «PROGRAMACIÓN» → -Mantener presionada- START ›››› Suministro ›››› STOP

CAPUCCINO

CAFÉ: -Mantener presionada- START ›››› Suministro ›››› STOP

LECHE: (7 seg) En el display aparece «PROGRAMACIÓN» → -Mantener presionada- START ›››› Suministro ›››› STOP

LECHE CALIENTE

(7 seg) En el display aparece «PROGRAMACIÓN» → -Mantener presionada- START ›››› Suministro ›››› STOP

CAFÉ EN JARRA

(5 seg) → -Mantener presionada- START ›››› Suministro ›››› STOP

EAU AGUA CALIENTE

-Mantener presionada- START ›››› Suministro ›››› STOP

NOTA - *Esta programación se puede obtener solamente si la función "PROGRAM. AGUA CALIENTE" está en la modalidad: "ACTIVADA" (Pr. 12.7.1).*

12.7 Funciones programables del menú

***NOTA -** La máquina admite algunos ajustes y predisposiciones mediante la programación del menú, que adecuan el producto suministrado a las exigencias del utilizador.*

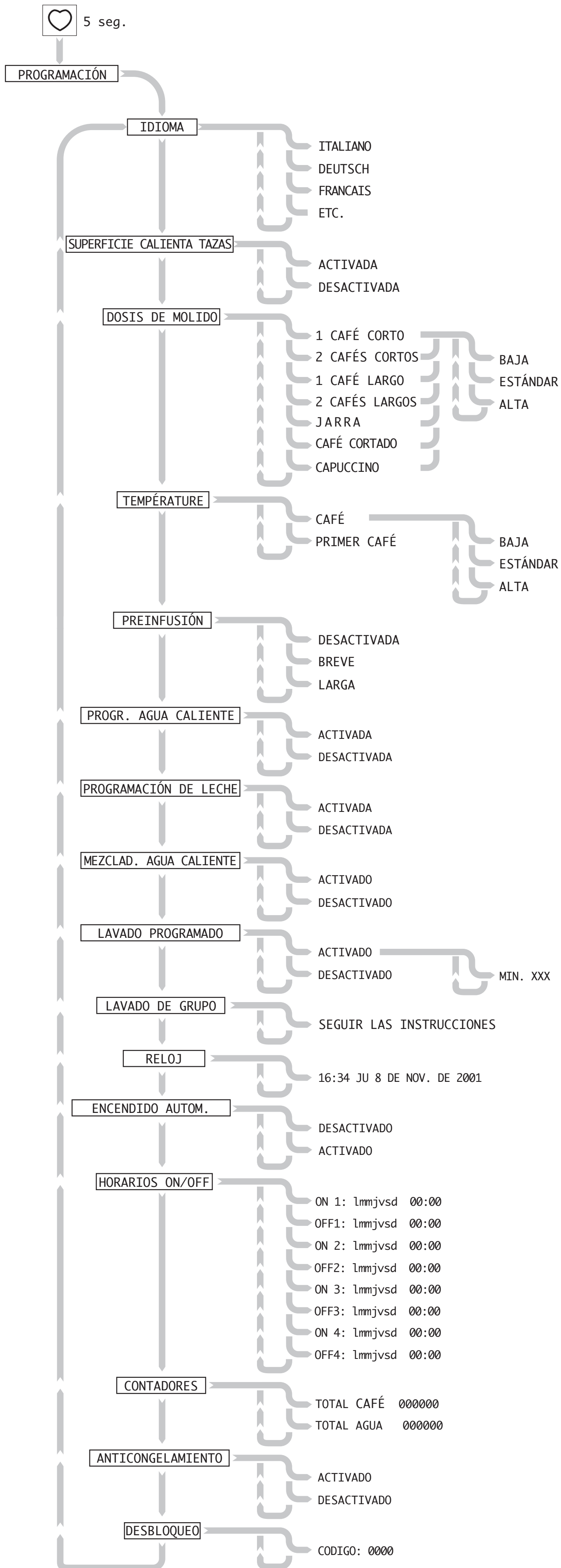
Durante la programación, las teclas que siguen toman una función diversa de la que tienen normalmente durante el uso de la máquina

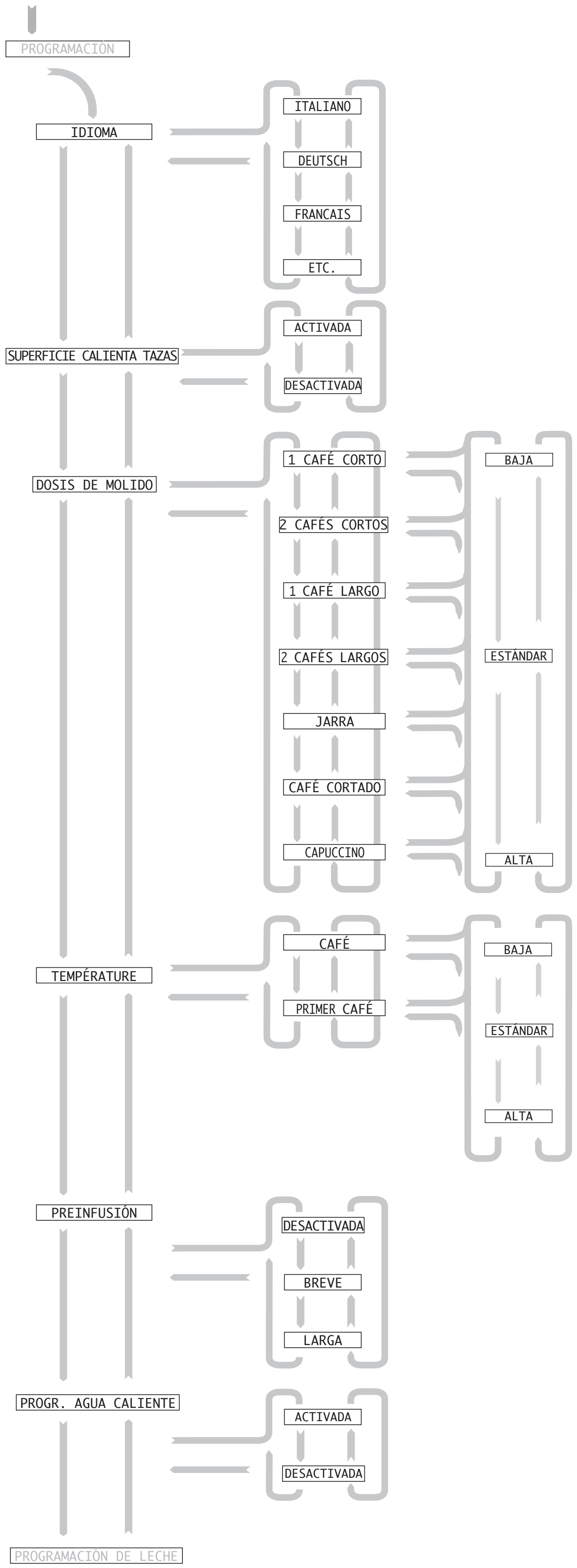
	(acceso a la programación)	entrar en el menú de programación manteniéndola presionada por 5 seg. (en el display aparecerá: **"PROGRAMACIÓN"**);
	(Enter)	pasar de un nivel del menú al siguiente; preparar un dato para su modificación; confirmar un dato o una función;
	(Escape)	anular las modificaciones no confirmadas; volver al nivel precedente del menú hasta la salida del mismo.
	(Down)	pasar a la opción siguiente dentro del mismo nivel de programación; incrementar el valor de un dato que se desea modificar.
	(Up)	pasar a la opción precedente dentro del mismo nivel de programación; reducir el valor del dato que se desea modificar.

Algunas funciones prevén la programación incluso de uno o varios datos (ya programados en valores estándares).

Para intervenir sobre los valores de los datos que se deben reprogramar hay que:

- **Seleccionar la función.**
- **Confirmar la función con la tecla (Enter).**
- **El cursor parpadea y se ubica debajo del valor que se desea modificar.**
- **Accionar las teclas (Up) o (Down) para variar su valor.**
- **Confirmar el dato modificado con la tecla (Enter).**





el desarrollo de las funciones continúa en la página siguiente

12.7.1 Descripción de las funciones

IDIOMA

- Accionando [icono] desde el menú **“IDIOMA”** se puede acceder a su selección.

SUPERFICIE CALIENTA TAZAS

- Confirmando **“ACTIVADA”**, se obtiene el encendido de la superficie calienta tazas junto con el encendido de la máquina.
- Confirmando **“DESACTIVADA”**, la superficie calienta tazas queda siempre apagada.

DOSIS DE MOLIDO

Para cada salida es posible modificar la cantidad del café molido utilizado en el suministro y programada durante la instalación.

- Confirmando **“BAJA”** o **“ALTA”**, la dosis disminuye o aumenta de 1 gr.
- Confirmando **“ESTÁNDAR”**, la dosis usada para el suministro es la programada por el Técnico de mantenimiento.

TEMPERATURAS

Para cada salida de café es posible modificar la temperatura del agua utilizada en el suministro y programada durante la instalación.

- Confirmando **“BAJA”** la temperatura disminuye de 3°C.
- Confirmando **“ALTA”** la temperatura aumenta de 3 °C.
- Confirmando **“ESTÁNDAR”** la temperatura es la programada por el Técnico de mantenimiento.

NOTA - *La temperatura “primer café” se utiliza para la primera salida después de haber encendido la máquina.*

PREINFUSIÓN

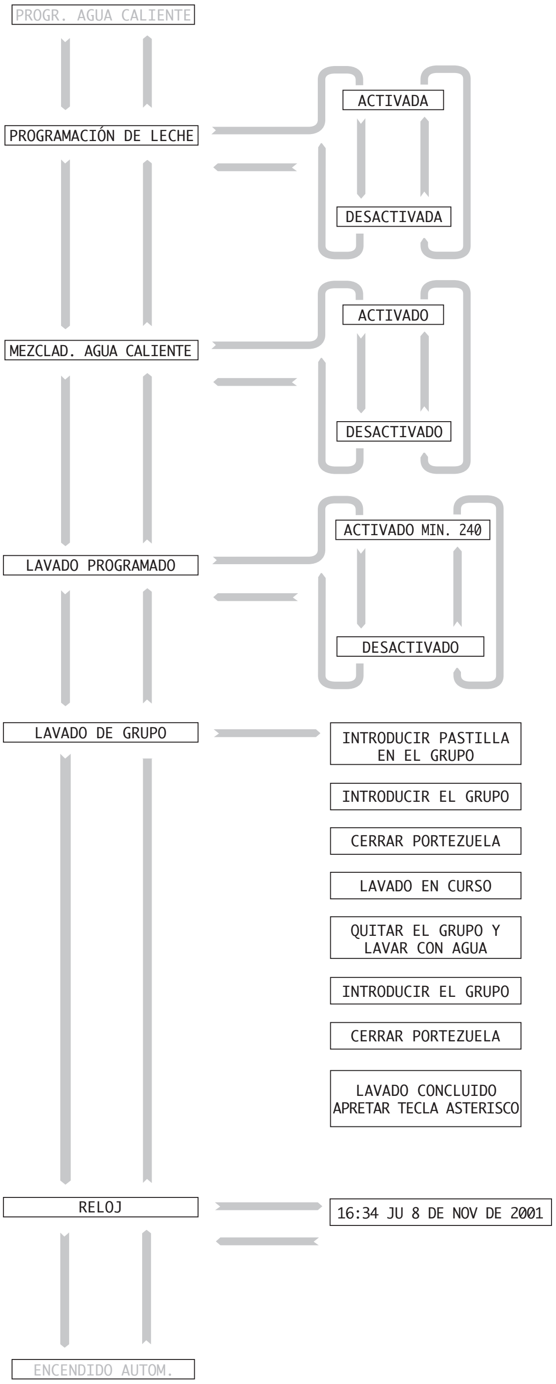
Esta función permite efectuar una breve pausa en la primera etapa de suministro. Esto puede mejorar la calidad del café que de esta manera, durante la pausa, se lleva a cabo una infusión previa con la primera parte de agua recibida. Confirmando:

- **“DESACTIVADA”**, no se lleva a cabo ninguna preinfusión.
- **“BREVE”**, se obtiene la “preinfusión” programada por el Técnico de mantenimiento.
- **“LARGA”**, se obtiene la “preinfusión” prolongada de 1 seg.

PROGR. AGUA CALIENTE

Con esta función es posible habilitar la programación de la cantidad de agua caliente a suministrar. Confirmando:

- **“ACTIVADA”**, es posible programar la tecla [icono], (Pr. 12.6).
- **“DESACTIVADA”**, la tecla [icono] no acepta la programación de la dosis que deberá ser administrada manualmente.



PROGRAMACIÓN DE LECHE

Es posible habilitar la programación de la cantidad de leche a suministrar. Confirmando:

- **"ACTIVADA"**, programa la tecla (Pr. 12.6).
- **"DESACTIVADA"**, la tecla no acepta la programación de la dosis, que por lo tanto deberá ser administrada manualmente.

MEZCLAD. AGUA CALIENTE

Durante el suministro de los varios tipos de bebidas, la máquina agrega una cierta cantidad de agua caliente, en base a la programación efectuada. Confirmando:

- **"ACTIVADO"**, la mezcla se efectúa
- **"DESACTIVADO"**, a la bebida NO se le agrega agua caliente.

NOTA - *Con la función desactivada, los valores programados no sufren modificaciones y se pueden utilizar en la nueva activación.*

LAVADO PROGRAMADO

Función que permite el suministro de una mínima cantidad de agua caliente (aproximadamente 5 cc) para evitar la formación de sedimentos en la salida de café; tal lavado se realiza automáticamente después del tiempo programado (20÷240 minutos) desde la última salida de café. Confirmando:

- **"ACTIVADO"**, el cursor de modificación parpadea y se sitúa en la última cifra a la derecha, y el valor puede ser modificado con pasos de 10 min.;
  confirmar siempre en el caso de modificaciones.
- **"DESACTIVADO"**, la máquina no efectúa ningún lavado.

NOTA - *Durante el lavado, en el display aparece: "LAVADO PROGRAMADO";*
el lavado también se puede efectuar manualmente manteniendo presionada la tecla ✳ durante 3 segundos.

LAVADO DE GRUPO

Función que permite efectuar el lavado del grupo de café (**28**) utilizando las pastillas a tal efecto (para informaciones acerca de las pastillas, dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado).

Procedimiento:

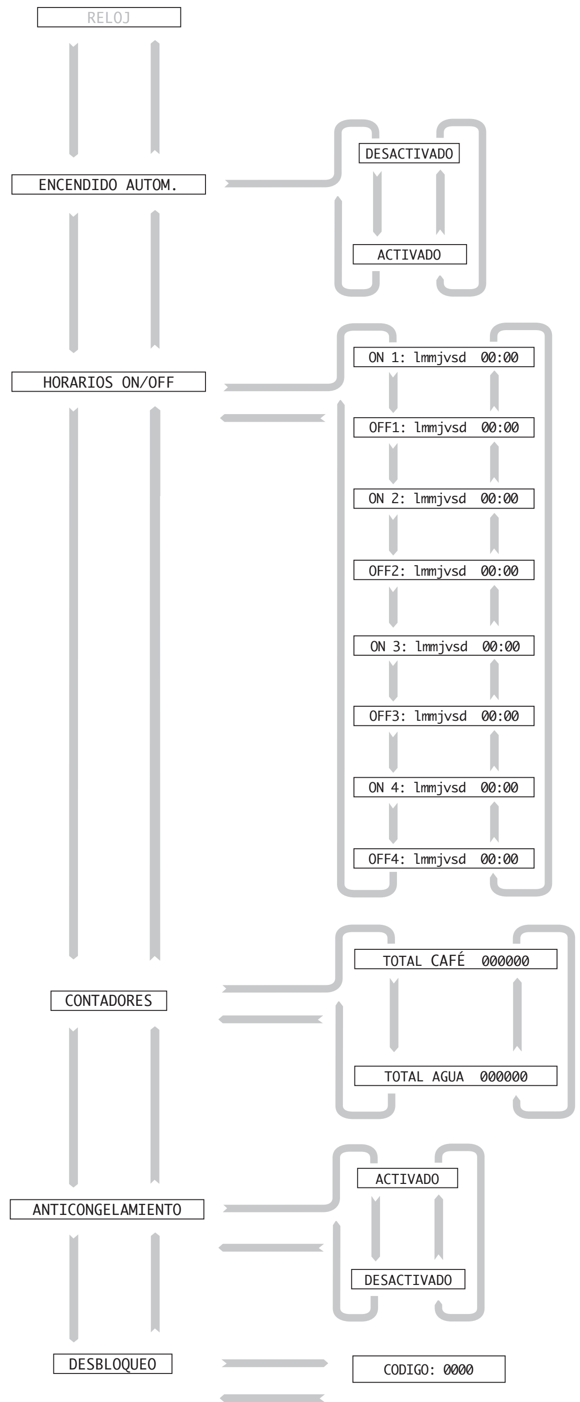
- El proceso comienza a partir de: **"LAVADO GRUPO"**.
- Apretar ; en el display aparece: **"INTRODUCIR PASTILLA EN EL GRUPO"**.
- Quitar el grupo de café; en el display aparece: **"INTRODUCIR EL GRUPO"**;
- Introducir la pastilla dentro del grupo de café e introducir el grupo; en el display aparece: **"CERRAR PORTEZUELA"**.
- Cerrar la portezuela; en el display aparece: **"LAVADO EN CURSO"**.
  La máquina comienza el ciclo de lavado, al final del cual en el display aparece: **"QUITAR EL GRUPO Y LAVAR CON AGUA"**.
- Retirar el grupo de café; en el display aparece: **"INTRODUCIR GRUPO"**.
- Lavar el grupo de café con agua corriente.
- Colocar el grupo de café; en el display aparece: **"CERRAR PORTEZUELA"**
- Cerrar la portezuela; en el display aparece: **"LAVADO CONCLUIDO, APRETAR TECLA ASTERISCO"**;

Apretar ✳ para salir definitivamente del menú, después de lo cual la máquina estará lista para su uso.

RELOJ

Función que permite ajustar el reloj y el calendario de la máquina.

- Confirmando **"RELOJ"**, el cursor parpadea y se ubica en el campo horas, que podrá ser modificado.
- Después de haber confirmado la hora establecida, el cursor pasa al siguiente dato a modificar (minutos, luego día, mes y finalmente año).



ENCENDIDO AUTOM.

Función que permite programar el encendido y apagado automáticos de la máquina, en dos fases horarias diversas, para cada día de la semana. Confirmando:

- **"ACTIVADA"**, la máquina se predispone a tal función.
- **"DESACTIVADA"**, la máquina se enciende y apaga sólo manualmente mediante el interruptor general (**18**).
  De todos modos, si hubiese horarios programados de encendido y apagado automáticos, éstos quedan memorizados.
- Para la programación de las fases horarias y días, ver la siguiente función **"HORARIOS ON/OFF"**.

NOTA - *El encendido automático de la máquina es posible sólo con el interruptor general (**18**) en la posición "**1**".*

HORARIOS ON/OFF

Función que permite programar los horarios de encendido y apagado automáticos de la máquina durante toda la semana.

- Confirmando **"HORARIOS ON/OFF"**, el cursor parpadea y se ubica en el día que se desea modificar.
- Introducir el día en la programación, con la tecla (down), haciendo que la letra pase de minúscula a mayúscula.
- Desactivar el día en la programación, con la tecla (up), haciendo que la letra pase de mayúscula a minúscula.
- Confirmar la modificación.

Para la modificación del horario, seguir el mismo procedimiento utilizado para el ajuste del reloj.

Ejemplo: en el diagrama de desarrollo de las funciones está representada una programación de la máquina que prevé su encendido a las 08:00 y su apagado a las 18:00 del lunes al viernes, el encendido a las 09:00 y el apagado a las 12:30 del sábado, y ningún encendido el día domingo.

CONTADORES

Son dos funciones que representan: a) el total de ciclos de suministro de café, y b) el total de ciclos de suministro de agua caliente.
En el caso que la dosificación automática del agua caliente esté inhabilitada (ver la función **"PROG. AGUA CALIENTE"**), se computará un ciclo por cada accionamiento de la válvula solenoide.

NOTA - *Ambas funciones permiten sólo su consulta, puesto que no se pueden poner a cero.*

ANTICONGELAMIENTO

La función anticongelamiento sirve para impedir que la eventual exposición de la máquina en **"STANDBY"** a bajas temperaturas pueda provocar daños debido a la formación de hielo en las calderas. Tal función mantiene la temperatura de las calderas en un valor mínimo que impide el congelamiento.

- Confirmando **"ACTIVADO"**, se habilita la función.
- Confirmando **"DESACTIVADO"**, se inhabilita la función.

NOTA - *La función se activa únicamente si está activa la función "ENCENDIDO AUTOM." y sólo cuando la máquina está en modalidad "STANDBY". Cuando la función está activa el display exhibe la leyenda "ANTICONGELAMIENTO".*

DESBLOQUEO

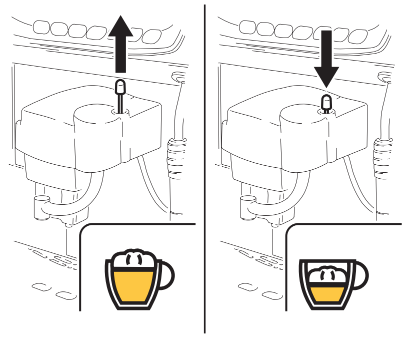
Función que permite desbloquear momentáneamente la máquina cuando ha alcanzado la cantidad de ciclos programados para su mantenimiento o desescamado. Para obtener el código de desbloqueo, contactar a la firma que ha efectuado la instalación o que brinda el servicio de mantenimiento. Después de haber obtenido el código, introducirlo en la función:

- Confirmar la función "DESBLOQUEO", el cursor parpadea y se ubica debajo de la primera cifra a modificar;
- ingresar la cifra y confirmarla;
- después de cada confirmación el cursor parpadea y se ubica debajo de la cifra siguiente, y así siguiendo hasta completar el código.

12.8 Regulación de la crema

La calidad de crema en las bebidas es proporcional a la excursión de la aguja del orificio (F. 11).

- Levantando la aguja se obtiene una mayor cantidad de crema.
- Bajando la aguja, se obtiene una menor cantidad de crema.



F. 11

12.9 Regulación del molido

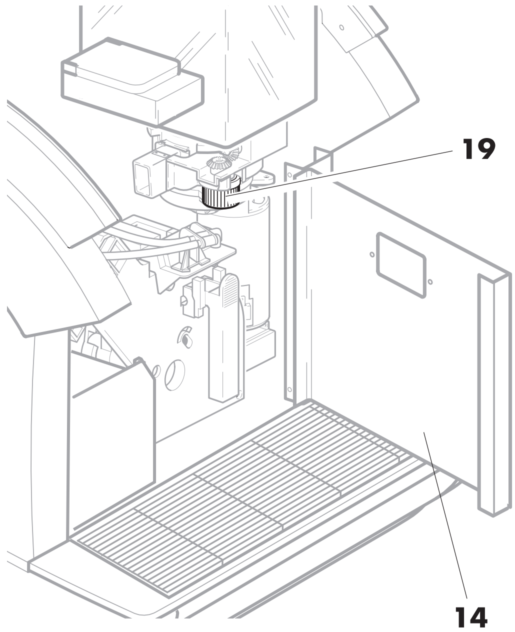
*Independientemente de la mezcla de café, un molido **muy fino** (índice en **valores bajos**) aumenta la densidad, la crema de la bebida y el tiempo necesario para el suministro, por el contrario un molido **grueso** (índice en **valores altos**) disminuye la densidad, la crema, y el tiempo necesario para el suministro.*

*No girar, en sentido antihorario, hasta su final de carrera el pomo (**19** - F. 12) puesto que ello produce el apriete de las fresas con consiguiente bloqueo de la máquina.*

En caso de bloqueo de las fresas, debido a cuerpos extraños en la mezcla de café y consiguiente bloqueo de la máquina (en el display aparecerá: "ERROR FRESA"), contactar a un Centro de Asistencia Autorizado.

NOTA - *El molido se establece en la fábrica, en valores estándares, mas es posible modificarlo como se indica a continuación:*

- Abrir la tapa (**14** - F. 12), girar el pomo (**19** - F. 12) en sentido antihorario para que el molido sea más fino (el índice se desplaza sobre un valor bajo), o bien en sentido horario para que el molido sea más grueso (el índice se desplaza sobre un valor alto).



F. 12

12.10 Mensajes exhibidos en el display

NOTA - *A continuación se tiene un listado de alarmas (aparte de las ya tratadas) que se pueden llegar a visualizar en el display y las condiciones de máquina que las determinan.*

STANDBY: máquina apagada (con el interruptor general en la posición "**I**") con la función de encendido/apagado automáticos habilitada (Pr. 12.7.1).

ANTICONGELAMIENTO: máquina apagada (con el interruptor general en la posición "**I**") el programa que preserva las calderas contra el hielo está activado (Pr.12.7.1).

LAVADO PROGRAMADO: aparece cuando la máquina ejecuta el lavado automático de la salida del café (Pr. 12.7.1).

AGREGAR CAFÉ: la máquina, durante el molido, detecta la falta de café en grano en el respectivo contenedor (**6**).

CARGAR CIRCUITO: aparece cuando la máquina, durante el suministro de cualquier bebida, detecta que en las calderas no hay agua.
Después de haber verificado la presencia de agua en la red de distribución, apretar la tecla (**^** en la versión COFFEE), hasta que salga normalmente agua del tubo (**11**) y de la salida de café (**27**). En la versión "COFFEE" el agua sale sólo de la respectiva salida

PROGRAMACIÓN: aparece cuando se entra en la programación de la máquina (Pr. 12.6).

VACIAR FONDOS: aparece cuando el cajón de recogida del marro (**16**) está casi lleno (la máquina ha ejecutado la cantidad programada de suministros).
Igualmente, se pueden seguir efectuando algunos suministros más.

FUERA DE SERVICIO - VACIAR FONDOS: el cajón de recogida del marro (**16**) está totalmente lleno (la máquina ha efectuado la cantidad programada de suministros).
La máquina está bloqueada y no se la puede seguir utilizando hasta que no se vacíe el cajón.

CERRAR PORTEZUELA: la portezuela (**14**) no está cerrada correctamente.

INTRODUCIR EL CAJÓN: el cajón de recogida del marro (**16**) no está introducido correctamente.

INTRODUCIR CUBETA DE POLVOS: la cubeta de goteo (**12**) no está introducida correctamente.

INTRODUCIR EL GRUPO: el grupo de café (**28**) no está introducido correctamente.

ERROR GRUPO: el grupo de café (**28**) ejecuta incorrectamente su propio ciclo de trabajo; apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

ERROR BOMBA: una de las bombas ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

ERROR SENSOR 01: aparece cuando un sensor de temperatura ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

ERROR TEMPER. 01: aparece cuando una de las resistencias de las calderas ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

DESESCAMADO: la máquina necesita que se realice este servicio después de haber efectuado una cierta cantidad programada de suministros. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.
Los trabajos de desescamado los establecen ciclos de trabajo de la máquina, programables por el técnico de mantenimiento.

MANTENIMIENTO: aparece cuando la máquina necesita un servicio de mantenimiento y después de haber efectuado la cantidad programada de suministros. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.
Los trabajos de mantenimiento se establecen en base a ciclos de trabajo de la máquina, programables por el técnico de mantenimiento.

12.11 Apagado de la máquina

Apagado automático programado

Es posible cuando está activa la función de **"ENCENDIDO AUTOM."** (Pr. 12.7.1) y ha sido efectuada la programación de **"HORARIOS ON/OFF"** (Pr. 12.7.1).
A la hora programada la máquina se pone en **"STANDBY"**.

Apagado manual

Este tipo de apagado se vuelve necesario cuando no está activa la función **"ENCENDIDO AUTOM."** (Pr. 12.7.1).

Se obtiene poniendo el interruptor general (**18**) y el interruptor omnipolar en la posición "**0**" o quitando la ficha del tomacorriente.

13 - MANTENIMIENTO ORDINARIO

Advertencias

- ***En caso de anomalías*** *de funcionamiento, normalmente señaladas por el display, apagar inmediatamente la máquina, cortar la alimentación eléctrica por medio del interruptor omnipolar o sacando la ficha del tomacorriente y contactar al CENTRO DE ASISTENCIA más cercano.*

- ***Antes de efectuar*** *cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica por medio del interruptor general (**18**) y del interruptor omnipolar (o quitando la ficha del tomacorriente).*

- ***Todos los trabajos*** *se deben llevar a cabo con la máquina fría.*

- ***No efectuar*** *ningún trabajo de limpieza con la máquina en* "STANDBY".

- ***Jamás lavar*** *los componentes de la máquina en lavavajillas.*

- ***No utilizar*** *chorros directos de agua.*

13.1 Limpieza de la máquina

- Todos los días y antes de cada detención prolongada de la máquina se debe realizar una limpieza de esta última con el fin de impedir la solidificación de los depósitos en los contenedores, en las cubetas y en las salidas.
- Los componentes desmontables de la máquina que se deben limpiar, se tienen que lavar y enjuagar con agua corriente.
- Limpiar los revestimientos, los paneles y los mandos de la máquina usando paños suaves y moderadamente embebidos con agua tibia.
- Los componentes fijos y la misma máquina se deben limpiar únicamente con agua fría o tibia, utilizando esponjas no abrasivas y paños húmedos.
- Todas las partes que se deben limpiar tienen fácil acceso y no exigen tener que utilizar herramientas.

A través de asiduos trabajos de mantenimiento y limpieza se logra preservar y mantener eficiente la máquina por un período mayor y se garantiza el respeto de las comunes normas higiénicas.

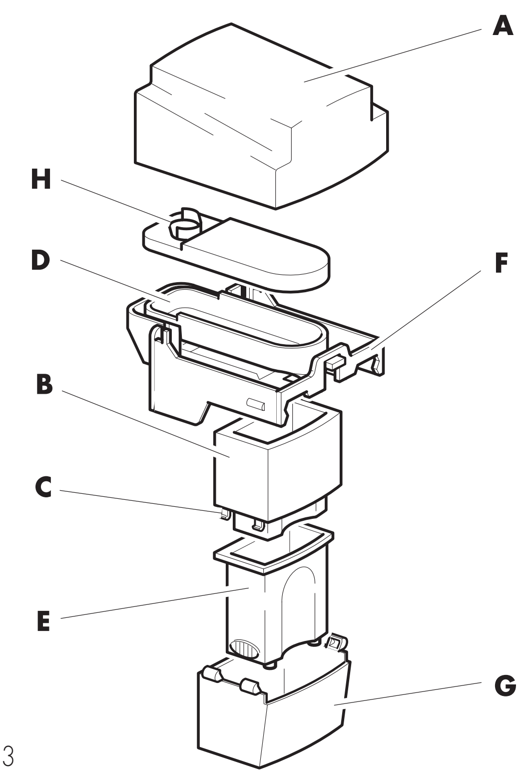
La máquina señala automáticamente cuando deben ser efectuados los servicios de mantenimiento o desescamado, la cantidad exacta de suministros se puede ver a través del contador mecánico o en el display de la máquina; si el técnico de mantenimiento no llevara a cabo el servicio, se podría tener el bloqueo de la máquina.

13.1.1 Salida de café (F. 13)

Se pueden quitar:
- la protección superior (A) de la salida fija (F), tirándola hacia arriba;
- la junta de goma (H);
- la salida móvil (G) tirándola hacia abajo;
- la salida telescópica (E), quitándola de la salida (G), después de haber presionado sobre los dientes de enganche (C) del elemento interno (B).

La salida transportadora metálica (D) se debe limpiar con un paño/esponja humedecido, sin desmontarla de la salida fija (F).

Peligro de quemaduras
*La salida transportadora (**D**) es calentada por una resistencia interna; por ende, antes de proceder a su limpieza esperar a que la misma se haya enfriado.*

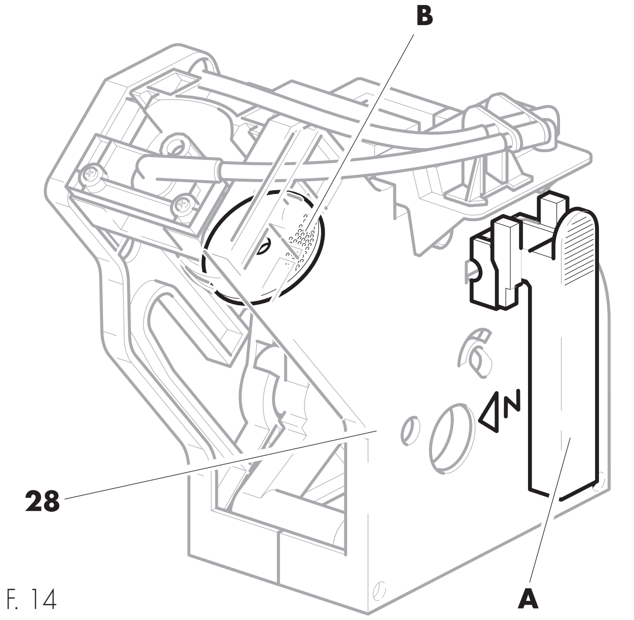


F. 13

13.1.2 Grupo de café (F. 14)

Terminar el café en grano, antes de efectuar la limpieza.

- El grupo se debe limpiar periódicamente con las pastillas a tal efecto (Pr. "12.7.1 Descripción de las funciones - LAVADO GRUPO").
- Extraer el grupo de café (28) aferrándolo de la manija (A) y presionando el pulsador con la leyenda "PRESS".
- Lavar con mucha agua tibia.
  No usar detergentes.
- Rascar moderadamente el filtro superior (B) con una cucharilla de material plástico.



F. 14

13.1.3 Cubeta de goteo y respectiva rejilla

Sacar la cubeta de goteo (12) de la máquina y lavarla con agua corriente, poniendo sumo esmero en la limpieza de la rejilla.

13.1.4 Cajón de recogida del marro

Lavar con agua corriente el cajón de recogida del marro (16) después de haber sacado la cubeta de goteo (12) y haberlo quitado de su sede.

13.1.5 Tubos de suministro del vapor y agua caliente (excepto modelo COFFEE)

Limpiar los tubos (11-17) con un paño húmedo no abrasivo.
En caso de obturación de las toberas la parte terminal de los tubos de salida puede ser desenroscada y así con una aguja desatascar las toberas.

13.1.6 Superficie calienta tazas

Limpiar la superficie calienta tazas (4) con un paño húmedo no abrasivo.

13.1.7 Contenedor de café

Limpiar el contenedor de café (6) con agua, utilizando un paño húmedo no abrasivo.

13.1.8 Limpieza del dispositivo de preparación del cappuccino

No realizar ninguna tarea de limpieza del dispositivo de preparación del cappuccino cuando la máquina se encuentra en estado de "standby".

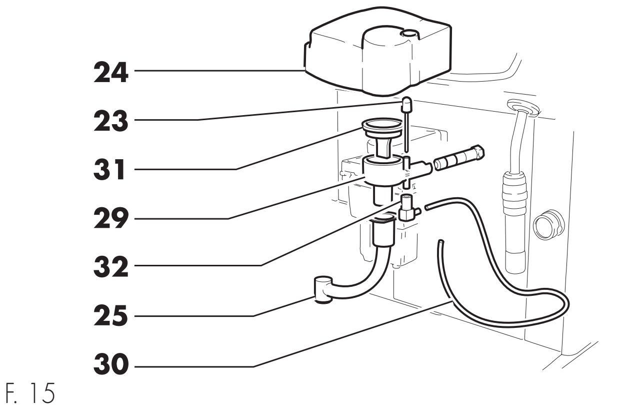
La limpieza se debe realizar cada vez que se utiliza el CAPPUCCINATORE, para evitar la solidificación de los depósitos.

Todos los componentes desmontables deben ser lavados y enjuagados con agua corriente.

13.1.9 Grupo de suministro de cappuccino (F. 15)

Para limpiar individualmente los elementos del dispositivo de preparación del cappuccino se debe sacar:

- la protección superior (24), tirándola hacia arriba;
- la aguja de regulación de calidad de crema (23);
- el difusor de aire (31) del cuerpo del dispositivo de preparación del cappuccino tirándolo hacia arriba;
- el cuerpo del dispositivo de preparación del cappuccino (29) tirándolo el operador hacia sí mismo;
- el racor (32) de conexión del tubo de aspiración al cuerpo del dispositivo de preparación del cappuccino;
- el tubo de salida móvil (25);
- el tubo de aspiración de la leche (30).



F. 15

14 - MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

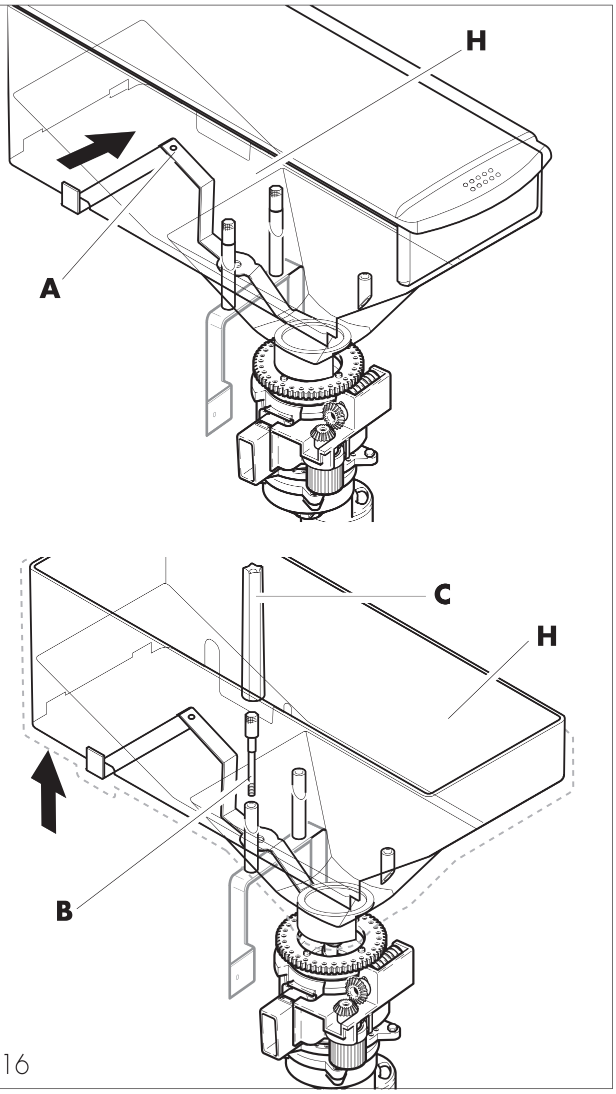
NOTA - *Forman parte del mantenimiento extraordinario, todos los servicios de reparación y reemplazo de partes. Por lo tanto, son competencia exclusiva del **Técnico de mantenimiento**.*

14.1 Bloqueo del molinillo de café

- Un cuerpo extraño en el café en grano puede ser un obstáculo para las fresas con consiguiente bloqueo de la máquina, lo cual genera que en el display se tenga el mensaje **"**ERROR FRESA**"**.
- En ese caso es necesario abrir el molinillo de café (20) y quitar el cuerpo extraño.

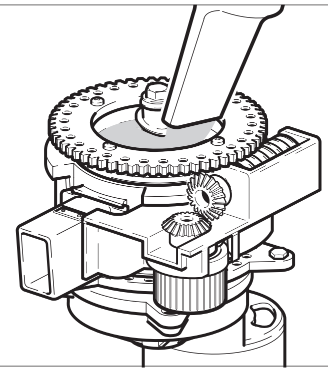
14.1.1 Desmontaje/montaje del molinillo de café

- Cerrar el panel (A) del contenedor café (H).
- Quitar los tornillos (B) del contenedor mediante la herramienta entregada de serie (C). Sacar el contenedor de la máquina extrayéndolo hacia arriba.



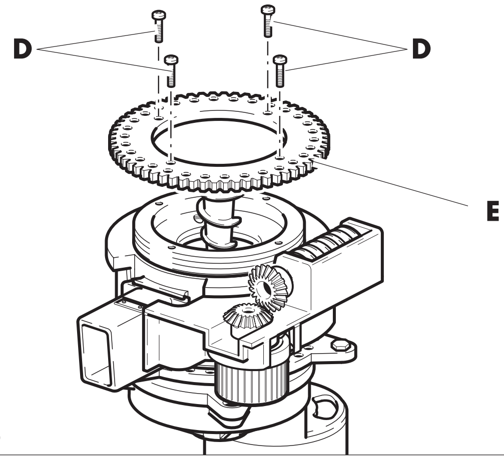
F. 16

- Mediante una aspiradora, quitar los granos de café que hubiere en la entrada del molinillo de café.



F. 17

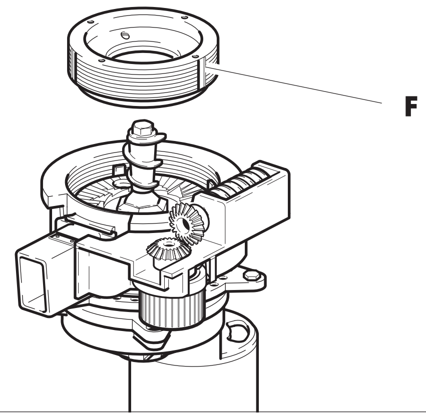
- Quitar los tornillos (D).
- Quitar la rueda dentada (E).



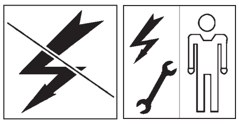
F. 18

- Desenroscar y quitar la virola de regulación (F) y limpiar ambas fresas haciendo uso de una aspiradora y un pincel.

Verificar el estado de desgaste de las fresas. En caso de daños evidentes, reemplazarlas.



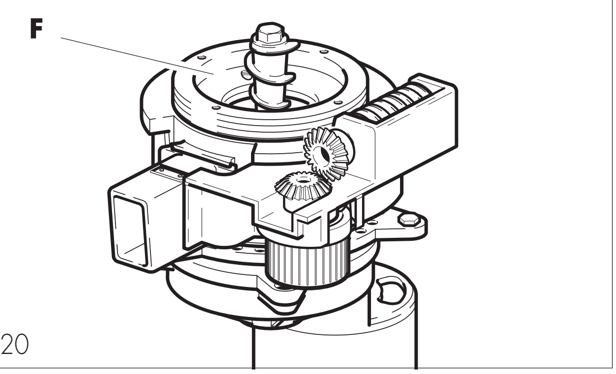
F. 19



Para el montaje del molinillo de café, proceder como se indica a continuación:

- Enroscar a fondo la virola de regulación (F), luego aflojarla media vuelta.

El hecho de aflojar media vuelta la virola de regulación es de fundamental importancia para evitar que se bloqueen y dañen las fresas.



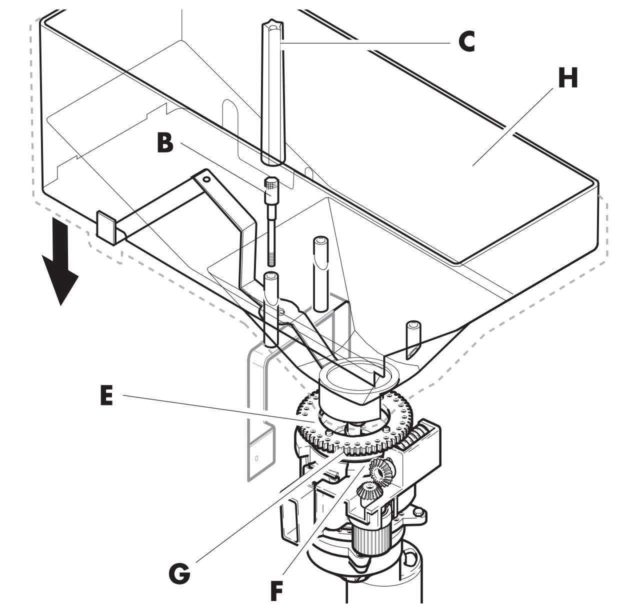
F. 20

- Colocar en su lugar la rueda dentada (E) y bloquearla apretando los tornillos (D).

- Colocar en su lugar el contenedor café (H).

*Prestar atención al emplazamiento de la junta (**G**) que debe entrar correctamente en la rueda dentada (**E**) y en la virola (**F**).*

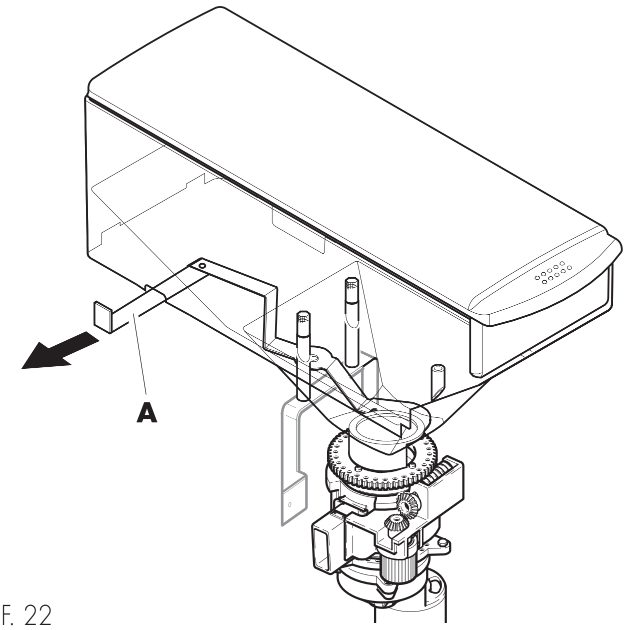
- Fijar el contenedor (H) apretando los tornillos (B) con la herramienta (C).



F. 21

- Abrir el panel (A).

*Para reanudar el normal empleo de la máquina es necesario realizar nuevamente la **regulación del molido**.*



F. 22

15 - PUESTA EN FUERA DE SERVICIO

En caso de puesta fuera de servicio de la máquina hace falta desconectarla del circuito eléctrico e hídrico, aparte de vaciar todas las cubetas de recogida, las calderas y cañerías, y limpiarla (Pr. “13.1 Limpieza de la máquina”).

En caso de desguace, separar los varios materiales utilizados para la fabricación de la máquina y eliminarlos sobre la base de su composición y disposiciones de ley vigentes en el país de utilización.

16 - INCONVENIENTES, CAUSAS Y REMEDIOS

A continuación se listan algunas de las posibles anomalías de funcionamiento de la máquina.

Cuando en la casilla "remedio" aparece el símbolo, el trabajo lo debe efectuar el Técnico de mantenimiento.

INCONVÉNIENT	CAUSA	REMEDIO
La máquina no se enciende	Falta tensión	Verificar: - que la ficha esté conectada
		- que el interruptor omnipolar (de existir) esté cerrado
		- los fusibles del circuito eléctrico
		- las conexiones eléctricas
En el display aparece: "CAJÓN DEL MARRO LLENO"	El contenedor del marro está lleno	Vaciar el contenedor de recogida del marro y luego introducirlo correctamente
Error fresa	El molinillo de café está bloqueado	Limpiar el molinillo de café (Pr. "14.1 Bloqueo del molinillo de café")
En lugar de café sale sólo agua	Ha sido apretada la tecla de selección de café premolido sin introducir el café en polvo en el correspondiente alojamiento	Introducir la dosis de café en su alojamiento y repetir el ciclo
No sale agua o vapor	Está ocluido el orificio del tubo de vapor/agua caliente	Limpiarlo con una aguja fina
El café sale muy rápido	El molido es demasiado grueso	Regularla hacia un grado más fino
El café sale muy lento	El molido es demasiado fino	Regularla hacia un grado más grueso
El café no está suficientemente caliente	La taza no fue precalentada	Precalentar la taza sobre la superficie calienta tazas
	La máquina todavía no ha alcanzado su justa tempe	Esperar que la temperatura llegue a su valor ideal
El café tiene poca crema	La mezcla no es adecuada, la torrefacción del café no es reciente, el polvo de café molido es demasiado fino o demasiado grueso	Cambiar mezcla de café o verificar su grado de molido (de ser premolida)
La máquina emplea mucho tiempo para calentarse, el caudal de agua es reducido	El circuito de la máquina está atascado por caliza	Desescamar la máquina
El grupo salida de café no se puede extraer	El grupo de salida de café no está en su posición básica (N)	Apagar y encender la máquina por medio del interruptor general
El grupo salida de café no se puede introducir	El grupo de salida de café no está en su posición básica (N)	Girar manualmente el grupo hasta llevarlo a la posición básica (N), haciendo que coincida la referencia del árbol con la flecha N (F. 14)

ANOTACIONES

Cod. 1034.951 - Ed. **03** 10/03